

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta alle nocciole

LUOGO: [Europa](#) / [Germania](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



La **torta alle nocciole** arriva direttamente dalla tradizione pasticceria del Nord Europa, una tradizione che vuole dolci come questo, ricco di sapore e generoso di crema, bello da vedere e molto raffinato. Da decorare a piacere o servire in tutta la sua semplicità. Se amate ritrovare il loro gusto, il loro profumo nei dolci, allora abbiamo anche un'altra proposta: non perdetevi questa deliziosa [ciambella](#) alla nocciola.

INGREDIENTI

UOVA tuorli e albumi separati - 5
ZUCCHERO 150 gr
ACQUA 6 cucchiaini da tavola
FARINA 00 setacciata - 220 gr
LIEVITO PER DOLCI 1 cucchiaino da tè
NOCCIOLE tritate - 230 gr
ESTRATTO DI VANIGLIA 2 cucchiaini da tè
ZUCCHERO A VELO 4 cucchiaini da tavola
PANNA montata - 240 gr
FRAGOLE facoltativo -

PREPARAZIONE

- 1 Per fare la torta alle nocciole, sbattete i tuorli e lo zucchero fino ad ottenere un composto molto leggero, circa 5 minuti.



- 2 Aggiungete l'acqua, poca per volta.



- 3 Setacciate la farina insieme al lievito per dolci ed uniteli al composto di tuorli.



4 Incorporate le nocciole tritate.



5 Montate gli albumi a neve ed incorporateli dolcemente all'impasto.



- 6** Trasferite il composto ottenuto in uno stampo tondo di 25 cm di diametro ben imburrato ed infarinato.



- 7** Infornate a 190°C per 30 minuti o fino a che uno stecchino inserito nella torta ne esca pulito.

Sfornate la torta e fatela freddare completamente.

Nel frattempo preparate la farcia e la copertura: montate la panna con lo zucchero a velo e la vaniglia ed incorporatevi molto delicatamente le nocciole rimaste.



8 Tagliate la torta in due strati e farcitela con metà del composto di panna montata e nocciole.



9 Chiudete la torta con il secondo piano e ricopritela con la farcia rimasta.



10 Decorate a piacere con delle fragole fresche.



CONSIGLIO

Al posto delle fragole cosa potrei mettere?

Anche delle nocciole intere andranno benissimo!

Quanto tempo si conserva?

Puoi conservarla in frigorifero per un paio di giorni.