

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta cioccolato e nocciole

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

90 g di nocciole tostate e mondate
140 g di zucchero semolato
180 g di cioccolato fondente in pezzi
180 g di burro ridotto a pezzetti
4 uova
1 cucchiaino di vanillina
30 g di farina
un pizzico di sale

PER LA GUARNIZIONE

glassa al cioccolato
30 g di cioccolato bianco
30 g di cioccolato al latte.

PREPARAZIONE

1 Passare le nocciole al tritatutto con 2 cucchiari di zucchero. Sciogliere a bagnomaria il

cioccolato, togliere dal fuoco e aggiungere il burro a pezzetti, amalgamare bene il tutto e lasciare riposare.

Lavorare il tuorli con 90 g di zucchero finchè raggiungono una consistenza cremosa.

Incorporare il cioccolato fuso e la vaniglia. Amalgamare la farina e il sale con la granella di nocciole e aggiungere al composto di cioccolato. Battere a neve durissima gli albumi con il rimanente zucchero e incorporarli al composto di cioccolato con movimenti lenti dal basso verso l'alto.

Versare il composto in una tortiera apribile da 23-24 cm e cuocere in forno preriscaldato a 190° per 30-35 minuti.

Al centro deve conservare una certa umidità. Lasciare raffreddare nella tortiera, poi capovolgere su una base di cartone. Preparare la glassa e fare la doppia glassatura: lasciare raffreddare un quarto della glassa finchè è spalmabile, spalmarlo sulla torta e metterla in frigo.

Se la restante glassa si fosse indurita, riscioglierla a sufficienza a bagnomaria e completare la glassatura. Sciogliere separatamente il cioccolato bianco e al latte, mettere in due tasche da pasticciere e formare alternativamente dei cerchi concentrici sulla torta. Con uno stecchino tirare delle righe dal centro verso l'esterno ed ecco una bella decorazione!!

2 Conservare in frigo per 2/3 giorni o congelare per un mese.