

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta con crema al mascarpone e Nutella

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

DOSI PER: [12 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [60 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 2 ORE DI RIPOSO



La torta con crema al mascarpone e Nutella è un dolce davvero per le feste! Uno scrigno di pan di spagna che racchiude due strati di crema, uno bianco e uno alla Nutella, intervallati da uno strato croccante ai biscotti..una vera delizia per le feste vostri bimbi. La [crema al mascarpone](#) rende tutto molto goloso e avvolgente, provatela a fare è buonissima!

PER LA COPERTURA

PANNA montata - 350 ml

ZUCCHERO 2 cucchiaini da tavola

PER LA BAGNA

RUM

PREPARAZIONE

- 1 Per il pan di spagna: con le fruste elettriche montate le uova intere e lo zucchero fino ad ottenere un composto molto chiaro e spumoso di volume pari a tre volte quello iniziale.





- 2 Cominciate ad unire la farina setacciata poco per volta e mescolando con una spatola dal basso verso l'alto.



3 Imburrate e infarinate una tortiera da 24 cm e versateci l'impasto.



- 4 Infornate a 180°C per 30 minuti. E' importante non aprire il forno durante la cottura altrimenti il pds rischia di sgonfiarsi.



- 5 Per la crema: riscaldate il latte con la vanillina.



- 6 In una casseruola versate i tuorli e lo zucchero e sbattete con una frusta per amalgamarli.



- 7 Unite la farina setacciata e mescolate per incorporarla bene al composto di tuorli e zucchero.



- 8 Sempre mescolando unite il composto di uova e farina al latte caldo ancora sul fuoco.



9 Lasciare addensare.



10 Versate la crema in una ciotola per bloccare la cottura e coprite con della pellicola fino a quando non si sarà raffreddata.



11 Per la base di biscotto: nel frullatore frullate i biscotti fino a ridurli in farina.



12 Scoiugliete il burro nel microonde e untelo ai biscotti, amalgamate bene.



- 13** Trasferite il tutto in una tortiera da 24 cm rivestita da carta forno, pressate bene il composto sulla base.



- 14** Mettete nel congelatore per un'ora.

Sfornate il pan di spagna e rivoltatelo su di una griglia per farlo freddare completamente.



15 Riprendete la crema ormai fredda e aggiungete il mascarpone.



16 In una ciotola versate metà della crema ed unite la Nutella, montare bene con le fruste elettriche.



17 Rivestite i bordi di uno stampo da 24 con un foglio di acetato e inserire all'interno un disco di pan di spagna.



18 Bagnate con del rum.



19 Coprite con la crema alla Nutella.



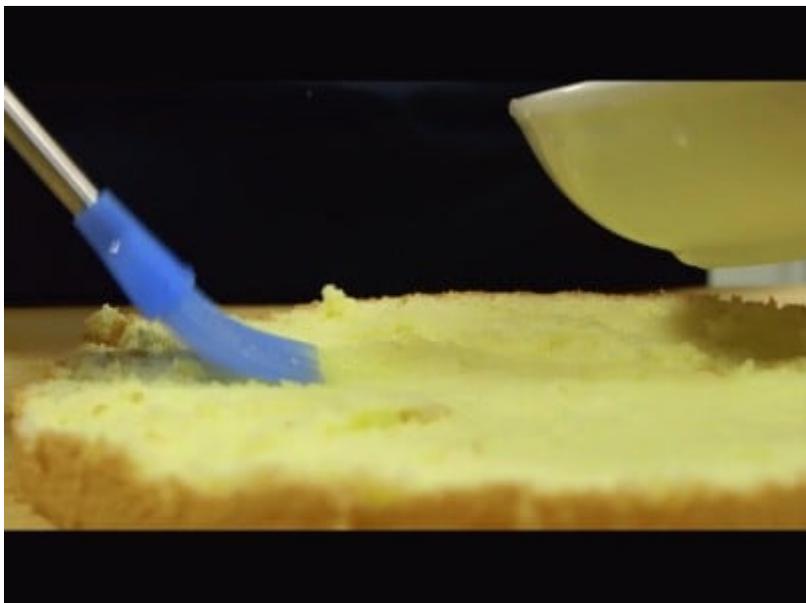
20 Togliete la base di biscotto dallo stampo ed inserirlo nello stampo.



21 Distribuite la crema bianca sopra lo strato di biscotto.



22 Bagnate il secondo disco di pan di spagna con il rum e posizionate lo sopra lo strato di crema bianca.



- 23** Montare la panna dopo averla dolcificata con poco zucchero a velo ed utilizzarla per ricoprire la torta.



24 Mettete la torta a solidificare in congelatore per qualche ora.

Riprendere la torta, rimuovere lo stampo e il foglio di acetato.



25 Decorate la torta con briciole di pan di spagna e zuccherini colorati.

