

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Torta con gelato setteveli

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **40 min**    COTTURA: **40 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: + 3 ORE DI RIPOSO

---



Torta con gelato setteveli: una maniera davvero golosa di reinventare un semplice pan di spagna. Utilizzate dell'ottimo gelato artigianale e vedrete che dolce spettacolo!

### PER IL PAN DI SPAGNA

6 uova  
150 g di zucchero  
150 g farina.

### PER LA FARCIA

1 kg di gelato setteveli.

### PER LA BAGNA

50 ml di Amaretto  
2 cucchiaini di zucchero.

### PER LA GLASSA

200 g di cioccolato fondente  
50 g di burro  
poco latte.

# PREPARAZIONE

**1** Per il pan di spagna: con le fruste elettriche montare le uova intere e lo zucchero per almeno 25 minuti.

Montate fino a quando l'impasto diventa chiaro, soffice e spumoso e il suo volume sarà triplicato.

Cominciate ad unire la farina poco per volta usando un setaccio e mescolare con un cucchiaio di legno.

Incorporate la farina dall'alto verso il basso.

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

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

A questo punto lasciatelo raffreddare.

Ricavate 3 dischi.

Rivestite i bordi di una tortiera da 24 cm con della carta forno e mettete un disco di pan di spagna nella

tortiera.



**2** Mescolare l'amaretto con lo zucchero e bagnate il disco di pan di spagna.

Tenete il gelato 10 minuti a temperatura ambiente.



**3** Coprite il pan di spagna con il gelato.



- 4 Coprite con un secondo disco di pan di spagna bagnato e lasciate riposare nel congelatore per almeno 3 ore.







5 Sciogliete a bagnomaria 150 g di cioccolato con il burro ed un goccio di latte e coprite con la glassa la torta.





6 Tritare il cioccolato rimasto e decorare il dolce.



