

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta del doge

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 70 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

250 g di zucchero

10 uova

260 g di nocciole tritate

100 g di fecola di patate

100 g di farina 00

140 g di cioccolato fondente tritato

120 g di burro fuso non troppo caldo.

PER LA GLASSA

300 g di cioccolato fondente

70 g di burro

100 g di zucchero a velo

3 cucchiai di acqua.

INOLTRE

1 cucchiaio di marmellata di albicocche

50 g di cioccolato al latte.

PREPARAZIONE

1 Per la torta: in una ciotola e con le fruste elettriche montare le uova con lo zucchero fino ad avere un composto spumoso e chiaro.







2 Unite le nocciole e mescolare per bene.





Unite poco per volta la farina setacciata.



4 Incorprate il cioccolato tritato finemente ed il cacao setacciato.





5 Infine unite il burro fuso a filo.



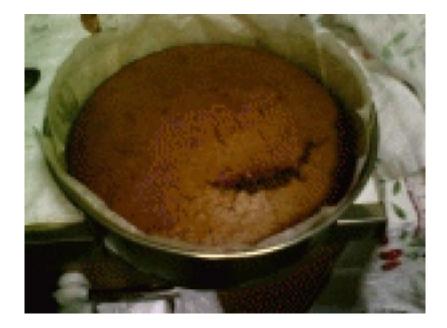
6 Foderate una tortera da 26 cm con carta forno.



7 Versate il composto nella tortiera.



8 Infornate a 190°C per 40-50 minuti.



9 Sformate e lasciate raffreddare.



10 In un pentolino scaldare la marmellata con mezzo cucchiaio di acqua.



11 Spennellare la torta con la marmellata.





Per la glassa: in una casseruola sciogliete il cioccolato a bagnomaria ed aggiungete il burro, mescolare per farlo sciogliere.





13 Spegnete il fuoco, togliete la casseruola dall'acqua ed aggiungete lo zucchero a velo.



Diventerà un po duro ma continuate a mescolare aggiungendo l'acqua e mescolare.



15 Rimettete la casseruola nell'acqua calda e mescolare fino ad ottenere una glassa morbida.



16 Glassare la torta e fate uno strato uniforme.











