

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di nocciole

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Ucraina*

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



INGREDIENTI

12 uova separate
1 tazza di zucchero
200gr di nocciole macinate finemente
1/3 tazza di farina
½ cucchiaino di sale
pane grattugiato
2/3 cucchiaini di brandy o rum
ripieno
guarnizione
noci tritate.

PREPARAZIONE

- 1 Sbattere i rossi d'uovo fino a che siano ben densi e di un giallo limone, circa 5 minuti. Aggiungere lo zucchero gradualmente, sbattendo ad alta velocità fino a che il preparato sia molto denso.

Incorporare le nocciole macinate e farina, miscelare completamente. Sbattere i bianchi d'uovo con il sale fino a che diventino sodi, ma non asciutti. Inserire i bianchi d'uovo nel preparato fatto con i rossi d'uovo. Ungere generosamente una teglia da 25cm. Foderare con un foglio cerato. Ungere il foglio. Coprire con il pangrattato.

Versare il preparato in una casseruola.

Infornare a 175°C per circa 25 minuti. Rimuovere il preparato dalla teglia. Far raffreddare per 15 minuti. Tagliare in piani e cospargerli di brandy. Far raffreddare completamente. Nel frattempo preparare il ripieno e la guarnizione. Cospargere il ripieno su di 1 piano. Metterci sopra il secondo piano. Cospargere la guarnizione sulla superficie e sui lati della torta. La guarnizione è piuttosto liquida, tanto da gocciolare sui lati della torta. Lasciar riposare per 30 minuti. Schiacciare le nocciole tritate sui lati della torta. Raffreddare fino a che sia pronta per essere servita.

Ripieno: Sbattere 1 tazza di panna fino a che sia ben montata. Incorporare gradualmente $\frac{3}{4}$ tazza di zucchero, quindi $\frac{1}{2}$ cucchiaino di estratto di vaniglia e, se desiderato, 2 cucchiaini di brandy o rum. Incorporare 1 tazza di nocciole finemente tritate, un poco alla volta, fino a che sia tutto omogeneo.

Guarnizione: Sbattere 1 uovo fino a renderlo spumoso. Incorporare 2 cucchiaini di burro fuso o margarina, 2 cucchiaini di brandy o rum, un pizzico di sale e circa 2 $\frac{1}{2}$ tazze di zucchero in granuli. Aggiungere sufficiente zucchero per rendere la guarnizione di una consistenza spalmabile.