

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta gelato 7 veli

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **12 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **90 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + **14 ORE DI RIPOSO**



La torta gelato 7 veli la si può descrivere con una sola parola: goduriosa! Una successione di strati golosissimi... Certo, richiede un po' di tempo per essere preparata ma il risultato merita tutta la fatica!

500 g di panna montata
150 g di cioccolato gianduia fuso
50 g di cioccolato fondente fuso.

PER LA GLASSA

170 ml di acqua
150 gr di panna liquida fresca
230 g di zucchero
75 g di cacao
7 g di gelatina in fogli.

PREPARAZIONE

1 In una ciotola e con l'aiuto delle fruste elettriche montare le uova con lo zucchero, aggiungete la farina, la fecola, il cacao ed il lievito e mescolare bene fino ad avere un composto omogeneo.

Formate su tre fogli di carta forno 3 dischi da 24 cm, nel terzo disco aggiungete una manciata di nocciole e dei biscotti sbriciolati.

Infornate a 180°C per 10 minuti.



- 2 Preparete il semifreddo alla nocciola: montare lo zucchero con l'uovo e la pasta di nocciole e aggiungete la panna, mescolare bene fino ad avere un composto omogeneo.



- 3 Preparate il semifreddo alla gianduia: montare lo zucchero con l'uovo e la vanillina, aggiungete la panna mescolando delicatamente, unite il cioccolato fuso.



- 4 Mettete sul fondo di una tortiera da 24 cm un pochino di semifreddo alla nocciola e coprite con il primo disco bagnandolo con un poco di bayles diluito con un poco di acqua e zucchero, coprite con il semifreddo alla nocciola rimasto.



- 5 Coprite con il secondo disco imbevuto ed il semifreddo gianduia, concludete con il terzo disco con le nocciole.



- 6 Lasciate nel congelatore per 12 ore.

Preparate la glassa: mettete tutti gli ingredienti tranne la gelatina in una casseruola e fate bollire, togliete dal fuoco e aggiungete la gelatina precedentemente messa in ammollo in acqua fredda per 10 minuti, lasciate riposare a temperatura ambiente per 12 ore, prima di utilizzarla scaldatela a bagnomaria fino a raggiungere i 40°C.

Togliete la torta dalla tortiera e coprite con vari strati di glassa.



7 Rimettete nel congelatore per 2 ore, decorate a piacere e servire.



