

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta glassata con noci e caffè

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

150 g di burro a temperatura ambiente
150 g di zucchero
3 uova leggermente sbattute
1 tuorlo leggermente sbattuto
40 ml di essenza di caffè
150 g di farina
1 cucchiaino di lievito in polvere
125 g di noci sminuzzate.

PER LA GLASSA

1 albume
150 g di zucchero
1 cucchiaino di essenza di caffè.

PREPARAZIONE

1 Preriscaldare il forno a 180°C ed imbrurrare uno stampo da 20 cm di diametro.

Ridurre in crema il burro con lo zucchero finchè non sarà diventato spumoso, unire, in sei volte, le uova, sempre mescolando bene, aggiungere, quindi, l'essenza di caffè.

Setacciare la farina con il lievito e incorporarla al composto di burro e uova, aggiungere per ultime le noci e mescolare bene.

Versare il composto nello stampo.



2 Cuocere a 180°C per 30/40 minuti.

Sfornarla e lasciarla raffreddare.



3 Per la glassa, mettere in un pentolino lo zucchero e 100 ml di acqua, far sciogliere a fuoco

moderato.

Alzare la fiamma e far bollire senza mescolare fino a 120°C (lo sciroppo di zucchero sarà pronto quando una goccia lasciata cadere in una ciotola di acqua fredda formerà una pallina morbida).

Quando lo zucchero starà per raggiungere la temperatura, montare a neve ben ferma in una ciotola l'albume.

Versare, quindi, lo sciroppo di zucchero a filo nella ciotola e continuare a mescolare con la frusta.

Il risultato sarà una meringa soda e lucente. Continuare a mescolare finché non si sarà raffreddata e aggiungere, infine, l'essenza di caffè.

Quando il dolce sarà freddo ricoprirlo con la glassa e cospargerlo di gherigli di noci sbriciolati.



4 Lasciar riposare prima di servire in modo che la glassa si asciughi e si solidifichi.

