

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pandispagna con mousse di torrone

di: *dormiglia*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **12 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **60 min** COTTURA: **25 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



PER IL PAN DI SPAGNA

6 uova

150 g di zucchero

150 g farina

PER LA MOUSSE AL TORRONE

200 g di torrone friabile alle mandorle o

alle nocciole

2 albumi

50 g di acqua

50 g di zucchero

400 g di panna montata

PER LA BAGNA

nesquik

Cioccolato fondente e amaretti

PREPARAZIONE

1 Preparate il pan di spagna: Con le fruste elettriche montate le uova intere e 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 mescolando 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 gradi per 30 minuti. E' importante non aprire il forno durante la cottura altrimenti il pds rischia di sgonfiarsi. A questo punto lasciatelo raffreddare.

Preparate la mousse: tagliate il torrone a tocchetti, passateli nel mixer, lasciando qualche frammento più grande.

Preparate lo sciroppo con acqua e zucchero, quando è ancora caldo ma non più bollente, montate gli albumi ben fermi e versateci sopra lo sciroppo continuando a montare fino ad avere un composto compatto. Incorporatevi anche il torrone tritato, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto.

Montate la panna e unirla al resto e versate il tutto in uno stampo da plum cake, mettetelo nel congelatore almeno un paio di ore.





- 2 Tagliate a metà il pan di spagna, dal disco superiore ricavate un anello che ricaverete semplicemente togliendo il centro (nella foto successiva si vede il risultato).

Bagnate il pan di spagna con un pò di Nesquik



- 3 Mettete l'anello sulla base di pan di spagna rimasta intera e riempite il centro con la mousse



4 Decorate con degli amaretti



5 Infine decorate con cioccolato fuso ...

