

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Haselnusstorte - Torta alle nocciole

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Germania*

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



INGREDIENTI

UOVA 5
ZUCCHERO 150 gr
ACQUA 6 cucchiari da tavola
FARINA 00 220 gr
LIEVITO PER DOLCI 1 cucchiaino da tè
NOCCIOLE tritate - 170 gr
ESTRATTO DI VANIGLIA 2 cucchiari da tè
ZUCCHERO A VELO 4 cucchiari da tavola
PANNA FRESCA 240 gr
FRAGOLE

PREPARAZIONE

- 1 Sbattere i rossi d'uovo e lo zucchero fino ad ottenere un composto molto leggero, quindi per circa 5 minuti. Aggiungere lentamente l'acqua. Setacciare la farina e la polvere

lievitante insieme.

Miscelare 1 tazza di noccioline. Versare il preparato di farina nei rossi d'uovo.

Sbattere gli albumi a neve. Incorporarli dolcemente nell'impasto. Versare in una teglia da 25cm imburrata ed infarinata.

Infernare a 190°C per 30 minuti o fino a che sia pronto. Far raffreddare la torta. Quando è completamente fredda tagliarla in due strati. Versare la vaniglia, lo zucchero a velo e la rimanente ½ tazza di noccioline nella panna montata. Distribuire la panna montata tra i due strati di torta e sulla superficie superiore. Mettere in frigorifero fino al momento di servirla. Guarnire con fragole fresche se si vuole.

NOTE