

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta bigciarl alla crema di mascarpone e amaretti

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

3 dischi di pan di spagna
4 uova
400 g di mascarpone
1 confezione di amaretti
4 cucchiai di zucchero
250 ml di crema di latte (panna)
liquore all'amaretto.

PREPARAZIONE

1 Iniziate con il dividere i tuorli dagli albumi (di questi tenetene solo 2 e montateli a neve ben ferma)

aggiungete ai tuorli lo zucchero e cominciate a montarli finché il composto non sarà ben spumoso.

A questo punto aggiungete gli albumi montati a neve.

Con un movimento dal basso verso l'alto aggiungete il mascarpone e successivamente con lo stesso movimento (per evitare che smonti) incorporate la crema di latte (panna), montata precedentemente.

Ora, sbriciolate grossolanamente metà degli amaretti, che userete per il ripieno della torta (tenete da parte una decina di amaretti per la decorazione finale).

Bagnate ora un disco di pan di Spagna con il liquore all'amaretto allungato con acqua (nella proporzione 1:2) aggiungete gli amaretti sbriciolati e sopra 2-3 mestoli di crema e ripetete la stessa cosa per il disco successivo.

Per il 3° disco invece, bagnatelo solamente con il liquore all'amaretto e copritelo solo con la crema.

Coprite completamente anche i bordi con un leggero strato di crema che userete come collante.

A questo punto tritate finemente l'altra metà degli amaretti e cospargete con questa polvere tutto il bordo della torta.

2 Guarnite la torta con gli amaretti e mettete in frigo almeno 2-3 ore per far legare bene gli ingredienti.