

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta cioccolato e nocciole

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



## INGREDIENTI

90 g di nocciole tostate e mondate  
140 g di zucchero semolato  
180 g di cioccolato fondente in pezzi  
180 g di burro ridotto a pezzetti  
4 uova  
1 cucchiaino di vanillina  
30 g di farina  
un pizzico di sale

## PER LA GUARNIZIONE

glassa al cioccolato  
30 g di cioccolato bianco  
30 g di cioccolato al latte.

## PREPARAZIONE

**1** Passare le nocciole al tritatutto con 2 cucchiaini di zucchero. Sciogliere a bagnomaria il cioccolato, togliere dal fuoco e aggiungere il burro a pezzetti, amalgamare bene il tutto e lasciare riposare.

Lavorare il tuorli con 90 g di zucchero finchè raggiungono una consistenza cremosa.

Incorporare il cioccolato fuso e la vaniglia. Amalgamare la farina e il sale con la granella di nocciole e aggiungere al composto di cioccolato. Battere a neve durissima gli albumi con il rimanente zucchero e incorporarli al composto di cioccolato con movimenti lenti dal basso verso l'alto.

Versare il composto in una tortiera apribile da 23-24 cm e cuocere in forno preriscaldato a 190° per 30-35 minuti.

Al centro deve conservare una certa umidità. Lasciare raffreddare nella tortiera, poi capovolgere su una base di cartone. Preparare la glassa e fare la doppia glassatura: lasciare raffreddare un quarto della glassa finchè è spalmabile, spalmarlo sulla torta e metterla in frigo.

Se la restante glassa si fosse indurita, riscioglierla a sufficienza a bagnomaria e completare la glassatura. Sciogliere separatamente il cioccolato bianco e al latte, mettere in due tasche da pasticciere e formare alternativamente dei cerchi concentrici sulla torta. Con uno stecchino tirare delle righe dal centro verso l'esterno ed ecco una bella decorazione!!

**2** Conservare in frigo per 2/3 giorni o congelare per un mese.