

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta con gelato setteveli

di: *Gyasmine86*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **40 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: + 3 ORE DI RIPOSO



Torta con gelato setteveli: una maniera davvero golosa di reinventare un semplice pan di spagna. Utilizzate dell'ottimo gelato artigianale e vedrete che dolce spettacolo!

PER IL PAN DI SPAGNA

6 uova
150 g di zucchero
150 g farina.

PER LA FARCIA

1 kg di gelato setteveli.

PER LA BAGNA

50 ml di Amaretto
2 cucchiari di zucchero.

PER LA GLASSA

200 g di cioccolato fondente
50 g di burro
poco latte.

PREPARAZIONE

1 Per il pan di spagna: con le fruste elettriche montare le uova intere e lo 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 mescolare 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°C per 30 minuti. E' importante non aprire il forno durante la cottura altrimenti il pds rischia di sgonfiarsi.

A questo punto lasciatelo raffreddare.

Ricavate 3 dischi.

Rivestite i bordi di una tortiera da 24 cm con della carta forno e mettete un disco di pan di spagna nella

tortiera.



2 Mescolare l'amaretto con lo zucchero e bagnate il disco di pan di spagna.

Tenete il gelato 10 minuti a temperatura ambiente.



3 Coprite il pan di spagna con il gelato.



- 4 Coprite con un secondo disco di pan di spagna bagnato e lasciate riposare nel congelatore per almeno 3 ore.





5 Sciogliete a bagnomaria 150 g di cioccolato con il burro ed un goccio di latte e coprite con la glassa la torta.





6 Tritare il cioccolato rimasto e decorare il dolce.



