

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta del doge

di: *anlari*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **70 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

250 g di zucchero
10 uova
260 g di nocciole tritate
100 g di fecola di patate
100 g di farina 00
140 g di cioccolato fondente tritato
120 g di burro fuso non troppo caldo.

PER LA GLASSA

300 g di cioccolato fondente
70 g di burro
100 g di zucchero a velo
3 cucchiai di acqua.

INOLTRE

1 cucchiaino di marmellata di albicocche
50 g di cioccolato al latte.

PREPARAZIONE

- 1 Per la torta: in una ciotola e con le fruste elettriche montare le uova con lo zucchero fino ad avere un composto spumoso e chiaro.





2 Unite le nocciole e mescolare per bene.



3 Unite poco per volta la farina setacciata.



4 Incorporate il cioccolato tritato finemente ed il cacao setacciato.





5 Infine unite il burro fuso a filo.



6 Foderate una tortera da 26 cm con carta forno.



7 Versate il composto nella tortiera.



8 Infornate a 190°C per 40-50 minuti.



9 Sformate e lasciate raffreddare.



10 In un pentolino scaldare la marmellata con mezzo cucchiaino di acqua.



11 Spennellare la torta con la marmellata.



- 12 Per la glassa: in una casseruola sciogliete il cioccolato a bagnomaria ed aggiungete il burro, mescolare per farlo sciogliere.



- 13 Spegnete il fuoco, togliete la casseruola dall'acqua ed aggiungete lo zucchero a velo.



14 Diventerà un po duro ma continuate a mescolare aggiungendo l'acqua e mescolare.



15 Rimettete la casseruola nell'acqua calda e mescolare fino ad ottenere una glassa morbida.



16 Glassare la torta e fate uno strato uniforme.





17 Fate sciogliere il cioccolato al latte e decorare la torta.



