

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta di Chiavari

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Liguria](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [45 min](#)    COTTURA: [40 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



## INGREDIENTI

1 pan di spagna di 6 uova.

## PER LO ZABAJONE

3 tuorli

60 g di zucchero

80 ml di Marsala.

## PER LA BAGNA

80 ml di Curacao o liquore all'arancia.

## PER ULTIMARE LA FARCIA

300 g di panna montata

100 g di amaretti

80 ml di rum.

## PER DECORARE

zucchero a velo

25-30 biscotti tipo lingue di gatto.

# PREPARAZIONE

**1** Preparate il pan di spagna seguendo la ricetta base che troverete cliccando sul link nella lista degli ingredienti.

Imburrate ed infarinate uno stampo a cerniera da 26 cm e versatevi il composto per il pan di Spagna e cuocete in forno a 180°C per circa 40 minuti.

Sfornate il pan di spagna e lasciatelo freddare su di una griglia.

Montate con una frusta a mano i tuorli con lo zucchero in un bagnomaria, versando gradualmente il Marsala fino a ottenere uno zabaione gonfio e soffice.

Tagliate la crosticina del pan di spagna e sbriciolatela finemente; mettetela da parte.

Dividete la torta a metà in senso orizzontale, bagnatevi la base con il Curacao o altro liquore all'arancia e spalmatevi 1/3 della panna montata a disposizione.

Distribuite gli amaretti sbriciolati e bagnati nel rum sopra la panna e ricoprite il tutto con uno strato di zabajone.

Coprite lo zabajone con un altro strato di panna montata.

Bagnate la seconda metà di pan di spagna con il Curacao e sovrapponetela alla farcia.

Rivestite completamente il dolce con la panna rimasta e cospargete la superficie con il pan di spagna sbriciolato facendole cadere a pioggia.

Spolverizzate con lo zucchero a velo e decorate i bordi della torta facendovi aderire le lingue di gatto disposte una accanto all'altra.

Trasferite il dolce in frigorifero per circa un'ora prima di servirlo.