DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta gianduia

LUOGO: Europa / Italia / Piemonte

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

INGREDIENTI

340 g zucchero semolato fine

250 g cioccolato di copertura

200 g cioccolato fondente

125 g burro

100 g panna liquida

90 g farina bianca “00”

90 g fecola di patate

50 g nocciole sgusciate e appena tostate

9 uova

un cucchiaino scarso di miele

una bustina di vanillina

un cucchiaio di gelatina di albicocche

1 bicchierino di cognac

2 bicchierini di maraschino

burro e farina per la tortiera

PREPARAZIONE

1 Versare in una casseruolina una cucchiaiata di zucchero, porre il recipiente sul fuoco e, appena lo zucchero si sarà sciolto unire le nocciole, amalgamare e versare tutto in un mortaio, pestare bene fino ad ottenere una pasta.

Versare in un recipiente 6 uova intere, tre tuorli e 250 g di zucchero, sbatterli bene con una frusta, poi mettere il recipiente a bagnomaria e, sempre sbattendo, far intiepidire il composto, quindi levare il recipiente dal fuoco, unire il miele e continuare a sbattere finché non si sarà raffreddato e sarà diventato perfettamente montato.

Grattugiare 70 g di cioccolato fondente, metterlo in una casseruolina con il burro, la vanillina e la pasta di nocciole, poi porre a bagnomaria e facciamo sciogliere tutto bene. Mescolare insieme la fecola e la farina e incorporarle alle uova facendole cadere a pioggia da un setaccio. Aggiungere anche quanto è stato fatto sciogliere a bagnomaria e quando tutto sarà stato ben amalgamato, versare in una tortiera diam. 26, imburrata ed infarinata.

Livelliamo delicatamente e mettiamo in forno preriscaldato a 90° per 50 minuti.