

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta gianduia

di: *Cookaround*

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 cucchiata 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.