

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Torta alle nocciole

Strawberry · Monday, October 13th, 2014

- **Ingredienti:**(4 persone)

- **Per il pan di spagna:**

5 uova

- 120gr farina
- 150gr zucchero
- 30gr burro
- 40gr cacao
- 20gr farina
- 300gr granelli di nocciola

- **Per la crema:**

5 tuorli d'uovo

- 100gr zucchero
- 50gr farina
- 500gr latte
- mezza bustina vanillina
- 200gr crema di nocciola
- 600gr panna fresca

- **Per la bagna:**

200gr latte

- 100gr acqua
- 50gr zucchero

Preparazione:

Per preparare il pan di spagna: In una ciotola, montate le uova con lo zucchero, unite la farina e il cacao e mescolate dal basso verso l'alto. Imburrate e infarinate una tortiera, versateci il composto e infornate a 180° per 40 minuti. Estrae la tortiera dal forno e lasciate raffreddare il pan di spagna, sformatelo e tagliatelo orizzontalmente, formando 2 dischi. Per la crema: In una ciotola sbattete i tuorli con lo zucchero, unite la farina, mescolate, versate il latte portato a bollore con la vanillina, trasferite in una casseruola e cuocete per 5 minuti, mescolando con un cucchiaino di legno, togliete la

casseruola dal fuoco e aggiungete la crema di nocciola, amalgamate, lasciate raffreddare e unite 200gr di panna montata. Per la bagna: portate a bollore in una casseruola il latte, l'acqua e lo zucchero, lasciate raffreddare. Bagnate un disco con la bagna preparata, spalmatelo con la crema, sovrapponetelo l'altro disco, bagnatelo con un goccio di bagna, coprite con la panna montata rimasta, cospargete la superficie della torta con la granella di nocciola e conservate in frigo per 3 ore.

This entry was posted on Monday, October 13th, 2014 at 7:21 pm and is filed under [Dolci, Italiane, Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.