



Torta di San Valentino a forma di cuore

INGREDIENTI

Pan di Spagna alla nocciola

4 uova

2 tuorli d'uovo

200 g zucchero

200 g farina

50 g nocciole macinate

6 g lievito da panificazione

1 pizzico di sale

nocciole tritate per insaporire

ISTRUZIONI

1. Mescola le uova (compresi i tuorli) e lo zucchero in una ciotola con un mixer elettrico fino a ottenere un composto liscio e schiumoso.
2. Setaccia la farina, il lievito e il sale.
3. Incorpora le polveri al composto mescolando lentamente dal basso verso l'alto. Aggiungi le nocciole. Cospargi di burro uno stampo a forma di cuore (ca. 22 cm di diametro) e cuoci in forno a 180° C per 45-50 minuti.
4. Una volta raffreddata, taglia la torta e farcisci con la crema alle nocciole.
5. Spalma la stessa crema sulla parte esterna della torta e decora i bordi con i Ferrero Rocher. Cospargi il centro con le nocciole tritate.
6. Realizza un cuoricino con un po' di pasta di zucchero rossa e usalo per decorare la torta.