



TORTA AL CIOCCOLATO E ALLE NOCCIOLE

Durata: 60min Porzioni: 8 persone Livello: Medio

Ingredienti

PER LA TORTA QUANTITÀ

Di burro	120g
Di farina 00	120g
Di zucchero	120g
Di latte	20g
Di pasta di nocciole	40g
Uova	4
Di vaniglia	10g
Di lievito	3g

PER LA FARCITURA QUANTITÀ

Di panna	1000g
Di cioccolato	1500g

PER LA DECORAZIONE QUANTITÀ

Nocciole	(q.b.)
Ferrero Rocher	(q.b.)

Torta al cioccolato e alle nocciole - istruzioni

1. TORTA

- Setacciare la farina, i 60g di zucchero e il lievito.
- In una ciotola, mescolare il burro fuso e 60g di zucchero. Quindi aggiungere le uova e la vaniglia.
- Combinare la farina, lo zucchero e il lievito con il composto ottenuto e aggiungere il latte.
- Una volta che il composto è denso e cremoso, aggiungere la pasta di nocciole.
- Cuocere la torta a 180°C per circa 55/60 minuti.

2. FARCITURA

- Versare la panna in una casseruola e scaldare a fuoco basso.
- Non appena inizia a bollire, togliere dal fuoco e aggiungere il cioccolato e scioglierlo. La miscela dovrebbe essere liscia e consistente.
- Lasciare raffreddare.

3. DECORAZIONE

- Distribuire tutte le nocciole tritate intorno alla torta, sopra la ganache al cioccolato.
- Disporre il Ferrero Rocher lungo i bordi della torta.
- Tagliare la torta a metà e, con una spatola, distribuire l'interno e l'esterno con la ganache al cioccolato al latte.