



TORTA DI NATALE

Durata: 2h Porzioni: 8 persone Livello: Difficile

Ingrédients

PER L'IMPASTO QUANTITÀ

Uova intere	4
Yogurt intero	250ml
Burro	120g
Zucchero	125g
Farina	200g
Amido di mais	150g
Pacchetto di lievito	1
Pizzico di sale	1
Vaniglia	

PER LA FARCITURA QUANTITÀ

Panna	200g
Cioccolato al latte	300g

Torta di Natale - istruzioni

1. Preriscaldare il forno a 180 °C. Ungere una tortiera con diametro 24cm e ricoprirla con la carta da forno, livellandola con i bordi.
2. Separare i tuorli dagli albumi.
3. In una terrina, mescolare il burro a temperatura ambiente con metà dello zucchero.
4. Aggiungere i due tuorli e mescolare accuratamente il composto. Aggiungere la vaniglia e lo yogurt.
5. Setacciare il lievito e aggiungilo al composto.
6. In un'altra terrina con le fruste elettriche montare gli albumi aggiungendo gradualmente il restante zucchero. Montare gli albumi fino ad ottenere un composto fermo.
7. Usando un cucchiaino d'acciaio grande, aggiungere lentamente metà degli albumi montati a neve nel composto ottenuto in precedenza incorporandoli dall'alto verso il basso. Procedere poi con l'altra metà degli albumi.
8. Usando un cucchiaino d'acciaio grande, aggiungere lentamente metà degli albumi montati a neve nel composto ottenuto in precedenza incorporandoli dall'alto verso il basso. Procedere poi con l'altra metà degli albumi.
9. Preparazione della Ganache al cioccolato per la farcitura: Versare la panna liquida in un pentolino e scaldare a fiamma bassa. Non appena raggiungerà il bollore rimuovere dalla fiamma e aggiungere il cioccolato a pezzi e scioglierlo. Il composto dovrà essere privo di grumi e denso. Lasciar raffreddare.
10. Da un piccolo pezzo di pasta di zucchero al cioccolato ritagliare la forma di un piccolo alberello e di una stella.
11. Con il colorante alimentare in polvere dorato, spolverare la stella di zucchero e lasciarla indurire all'aria per circa un'ora.



12. Estrarre la torta dallo stampo e tagliarla a metà.
Usando una spatola distribuire su una metà la ganache al cioccolato. Coprire con l'altra metà del dolce. Sopra disporre lungo i bordi due file di Ferrero Rocher.
13. Infine inserire uno stuzzicadenti nell'alberello e uno nella stella e posizionarli al centro del dolce.