



TORTA DI SAN VALENTINO A FORMA DI CUORE

Durata:

Porzioni:

Livello:

🕒 1h30min

👤 8 persone

●●○ Medio

Ingredienti

PAN DI SPAGNA ALLA NOCCIOLA

QUANTITÀ

Uova	4
Tuorli d'uovo	2
Zucchero	200g
Farina	200g
Nocciole macinate	50g
Lievito da panificazione	6g
Pizzico di sale	1
Nocciole tritate per insaporire	

Torta di San Valentino a forma di cuore ~ istruzioni

- Mescola le uova (compresi i tuorli) e lo zucchero in una ciotola con un mixer elettrico fino a ottenere un composto liscio e schiumoso.
- Setaccia la farina, il lievito e il sale.
- 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.
- Una volta raffreddata, taglia la torta e farcisci con la crema alle nocciole.
- Spalma la stessa crema sulla parte esterna della torta e decora i bordi con i Ferrero Rocher. Cospargi il centro con le nocciole tritate.
- Realizza un cuoricino con un po' di pasta di zucchero rossa e usalo per decorare la torta.