



TORTA AL CIOCCOLATO E ALLE NOCCIOLE

Durata: 1 h 15 min Porzioni: 16 persone Livello: ●●● Difficile

Ingredienti

PER L'IMPASTO QUANTITÀ

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

PER LA FARCITURA QUANTITÀ

Panna	200g
Cioccolato al latte	300g
Ferrero Rocher	8

Torta al cioccolato e alle nocciole - istruzioni

1. Preriscalda il forno a 180°C. Ungi una tortiera con diametro 24cm. Rivesti la base e i lati con carta da forno.
2. Separa i tuorli dagli albumi.
3. In una ciotola, monta il burro a temperatura ambiente con metà dello zucchero.
4. Quindi, aggiungi 2 tuorli d'uovo e mescola con cura. Aggiungi la vaniglia e lo yogurt.
5. Setaccia il lievito e aggiungilo al composto.
6. In un'altra ciotola, monta i 2 albumi d'uovo rimanenti con uno sbattitore elettrico fino a ottenere una spuma bianca. A questo punto, aggiungi lentamente il resto dello zucchero e monta fino a ottenere un composto fermo.
7. Con un grande cucchiaio in metallo, incorpora dolcemente metà degli albumi nel composto a base di burro. Ripeti l'operazione con l'altra metà degli albumi.
8. Versa l'impasto nella tortiera e cuocilo a 180°C per circa 45-50 minuti. Controlla la cottura con uno stuzzicadenti.
9. Farcitura con ganache al cioccolato al latte: Versa la panna in una casseruola e scaldala a fuoco basso. Non appena inizia a bollire, togli la dal fuoco, aggiungi il cioccolato e lascialo sciogliere. Il composto deve essere denso e privo di grumi. Lascia raffreddare.
10. Prendi un piccolo pezzo di pasta di zucchero al cioccolato e ritaglia la forma di un alberello e di una stella.
11. Con il colorante alimentare in polvere dorato, spolvera la stella di zucchero e lasciala indurire all'aria per circa un'ora.
12. Taglia la torta a metà. Spalma all'interno la ganache al cioccolato al latte con una spatola. Quindi, disponi due file di Ferrero Rocher lungo i bordi della torta.
13. Infine, inserisci uno stuzzicadenti nell'alberello e uno nella stella e posizionali sulla torta.
14. FERRERO ROCHER è un marchio registrato di Ferrero



S.p.A. Le ricette descritte sono intese solo per uso domestico e la loro realizzazione non dà diritto all'uso del marchio.