



Torta di Natale

INGREDIENTI

Per l'impasto:

4 uova intere
250 ml yogurt intero
120 g burro
125 g zucchero
200 g farina
150 g amido di mais
1 pacchetto di lievito
1 pizzico di sale
Vaniglia

Per la farcitura:

200 g panna
300 g cioccolato al latte

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 cucchiaio 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. Porre delicatamente il composto ottenuto nella teglia rivestita in precedenza e infornare a 180 °C per 40-45 minuti. Fare la prova dello stecchino per la cottura immergere uno stuzzicadenti nel dolce, se una volta estratto risulta asciutto la cottura è ultimata.
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.