

Torta alle nocciole

- Senza glutine



Tempo preparazione:
15 minuti

Tempo di cottura:
60 minuti

Dosatura:
Per 6 persone

Elenco ingredienti

225g di nocciole, sbiancate o al naturale
5 uova
175g semolato
100g di burro fuso
1 cucchiaino di estratto di vaniglia

Istruzioni per la preparazione

1. Scaldare il forno a 180°C. Imburrare e foderare il fondo di una tortiera alta e rotonda, con diametro di 20cm. Sminuzzare finemente le nocciole con il food processor.
2. Separare le uova usando la frusta, poi montare a neve gli albumi fino a quando non si induriscono e trasferirli in un'altra terrina.
3. Versare lo zucchero sui tuorli nel recipiente del mixer. Usando la frusta a K, lavorarli per circa 3 minuti a velocità 3-4, fino a quando la miscela lascia un filo sulla superficie dopo aver



sollevato la frusta.

4. Incorporare gradualmente il burro, seguito dalle nocciole e dalla vaniglia.

5. Ora aggiungere delicatamente gli albumi, in quattro pari porzioni, usando un cucchiaino d'acciaio. Versare nella tortiera opportunamente preparata e infornare per 50-60 minuti, fino a quando la torta risulta consistente ed elastica se premuta al centro. Raffreddare nella tortiera per 10 minuti, poi capovolgere, staccare la carta e lasciare raffreddare.

6. Servire con panna montata e salsa calda di cioccolato. Per la salsa, scaldare 142ml di panna fino a quando inizia a bollire, poi toglierla dalla fiamma e versarvi 100g di cioccolato fondente a pezzetti, per ottenere una salsa densa e uniforme. Servire versando la salsa sopra la panna.