

TORTA AL CIOCCOLATO E NOCCIOLE

La torta cioccolato e nocciole è un dolce morbido e dal sapore indimenticabile, facile e veloce da realizzare, si prepara senza farina. Ottima e gluten free



INGREDIENTI:

- 100 g.** nocciole sgusciate ma non spellate
- 75 g.** zucchero
- 90 g.** cacao amaro in polvere Emilia
- 4 n** cucchiari di gocce di cioccolato fondente
- 4 n** cucchiari di granella pistacchio
- 2 n** cucchiari di uvette
- 4 n** uova
- 1 n** cucchiaino di lievito per dolci
- 300 ml** panna
- 250 g.** cioccolato fondente Emilia
- 100 g.** zucchero a velo



Difficoltà
DIFFICILE



Preparazione
80 min



Porzioni
6/8

- 1** Passare al mixer le nocciole e ridurle in farina, quindi unire le uova, il lievito, lo zucchero e 2/3 del cacao passato al setaccio. Azionare nuovamente il mixer per mescolare bene. Unire infine le gocce di cioccolato, la granella di pistacchio e le uvette, mescolare bene e travasare il composto in una tortiera foderata di carta da forno del diametro di 22 centimetri. Infornare a 180° per 35 minuti. Sforare e lasciare raffreddare..

CONSIGLIO

Questa torta è eccellente (e più veloce da preparare) anche senza farcia. In caso, poiché è a basso contenuto di zuccheri potete aumentare leggermente la dose di zucchero di uno o due cucchiari.

- 2** Preparare la mousse: in una bastardella fondere il cioccolato a bagnomaria. A parte, montare la panna con lo zucchero, quindi incorporarvi il cioccolato fuso poco a poco, senza smontare la panna, con l'ausilio di una spatola flessibile. Lasciare raffreddare per un'ora circa in frigo.



- 3 Riprendere la torta, tagliarla a metà nel senso della lunghezza e spalmare la metà inferiore con un generoso strato di mousse al cioccolato. Richiudere con la metà superiore, spolverare la torta con il resto del cacao in polvere e servire.