

Torta alla crema di nocciole

Per le feste di questo Natale 100 % homemade, ho pensato a questa torta alla crema di nocciole.

L'ho preparata un po' di tempo fa con le nocciole delle mie piante, cimentandomi in prima battuta con la creazione della pasta o burro di nocciole. Ho scoperto che si tratta di una preparazione molto semplice ed è la base di molte altre ricette che a poco a poco esplorerò. Ma il primo utilizzo non poteva che essere una torta tradizionale, alta, soffice e cremosa, fatta a strati di buon pan di Spagna anch'esso realizzato in casa.

Certo questa ricetta richiede diversi passaggi e un po' di tempo da dedicare alla cucina, perciò è perfetta se amate cucinare piatti speciali per le occasioni importanti, ma se volete comunque prepararla, per non rinunciare ad una bella torta casalinga pur non disponendo di molto tempo, potete usare qualche piccola scorciatoia! Il primo passo è acquistare nocciole già sgusciate e spellate, questo già eviterà il tempo di sgusciarle e togliere le pellicine scure residue dopo la tostatura, limitando la preparazione della pasta di nocciole a pochi minuti. Il secondo passo consisterà nell'acquistare un buon pan di Spagna, ne esistono di molto buoni anche in commercio, già tagliati in dischi perfetti.

Spero di avervi dato buoni consigli e di essere riuscita a condividere con voi una torta golosa e casalinga che possa portarvi il migliore augurio di buon Natale, da passare nel calore delle vostre famiglie, aspettando un anno migliore di quello che lasciamo.

INGREDIENTI:

- 1/2 bicchiere di liquore alla mandorla per dolci
- 1/2 bicchiere di latte parzialmente scremato
- 1 manciata di nocciole intere per guarnire

INGREDIENTI per il PAN DI SPAGNA:

- 6 uova
- 200 g di zucchero
- 90 g di farina 00
- 80 g di fecola di patate PANEANGELI
- 1/2 bustina di lievito per dolci PANEANGELI
- 1 bustina di vanillina PANEANGELI
- la scorza grattugiata di 1 limone

INGREDIENTI PER LA CREMA DI NOCCIOLE:

- 200 g di pasta di nocciole, vedi ricetta Pasta di nocciole.
- 250 ml di panna fresca
- 100 g di mascarpone

PROCEDIMENTO:

In una ciotola capiente montare a crema con le fruste elettriche per circa 10 minuti, le uova intere con lo zucchero. Otterrete una crema molto voluminosa e soffice. aggiungere la scorza grattugiata di un limone e la vanillina. Infine incorporare gradualmente la farina, la fecola e il lievito per dolci, setacciandoli e mescolando sempre con le fruste elettriche.

Dividere il composto ottenuto in 2 tortiere del diametro di circa 24 cm, foderate di carta forno e cuocere in forno preriscaldato a 180 gradi in modalità statica per circa 20 minuti o fino a quando la superficie dei dischi di pan di spagna, inizierà a dorarsi. Sforzare e lasciare raffreddare.



Nel frattempo passiamo alla preparazione della crema di nocciole. Amalgamare la pasta di nocciole al mascarpone, poi incorporare la panna fresca montata a neve, mescolando dal basso verso l'alto per dare leggerezza al composto.



Passiamo alla composizione della torta. Adagiare nel piatto da portata il primo disco di pan di spagna, inumidirlo con metà del liquore alla mandorla, miscelato al latte. Farcire con circa 1/3 della crema alla nocciola ottenuta e ripetere l'operazione con il secondo disco di pan di spagna. Utilizzare l'ultima parte di crema alle nocciole per la copertura ed il decoro dei bordi. Guarnire con alcune nocciole intere, tostate. Lasciare riposare in frigorifero almeno 2 ore prima di servire.

