

TORTA ALLA PANNA

Dosi	Ricetta	Preparazione e cottura	Vino	Condimento ideale

INGREDIENTI:	
4	Uova
4	Rossi d'uovo
200 gr	Zucchero
80 gr	Burro
100 gr	Farina
90 gr	Fecola
	Sambuca
	Crema pasticcera
	Crema spalmabile al cioccolato e nocciola
	Liquore Alchermes
	Panna

PREPARAZIONE:

Con una frusta sbattete le uova e i rosi con lo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso; ponete un recipiente con dell'acqua a scaldare ed immergete il contenitore dove avete sbattuto le uova continuando a sbattere; non dovrà scaldarsi, dovrà solo intiepidirsi e diventare soffice e cremoso; togliete dall'acqua e sbattete fino a che sia freddo; aggiungete il burro liquefatto ma freddo; sempre mescolando aggiungete poco per volta i 100 gr di farina mescolata alla fecola; imburrate una teglia di 30 cm di diametro, versateci la crema ottenuta ed infornate per 45 minuti a 160/180 gradi, non aprite mai il forno durante la cottura; appena sfornate la torta, lasciatela raffreddare; tagliate poi la torta in modo da ottenere 3 dischi; il primo disco (la base della torta) bagnatelo con sambuca e acqua e spalmatelo con crema pasticcera mescolata ad un po' di crema al cioccolato e nocciola; coprire con il secondo disco e su questo spruzzare dell'Alchermes e spalmarlo con crema pasticcera, coprire infine con l'ultimo disco e decorare quest'ultimo con panna montata zuccherata.