

# Torta di noci dell'Engadina

circa 14 pezzi



medio

● Fino a 60 Min.

**Ingredienti:****Stampo apribile (Ø 26 cm):****Pasta frolla:**

275 g di farina  
1 c. da tè di Lievito Dr. Oetker  
100 g di zucchero  
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker  
1 pizzico di sale  
1 uovo  
150 g di burro ammorbidito

**Guarnizione:**

250 g di noci  
225 g di zucchero  
2 dl di panna  
1 - 2 c. da tavola di miele  
1 chiaro d'uovo

**Decorazione:**

1 tuorlo d'uovo  
1 c. da tavola d'acqua  
di zucchero a velo

**1 Preliminari:**

Foderare il fondo di uno stampo apribile (Ø 26 cm) con carta oleata.

Preriscaldare il forno:

**Forno tradizionale: circa 180 °C**

**Aria calda: circa 160 °C**

**2 Pasta frolla:**

Mescolare in una ciotola la farina e il lievito in polvere. Aggiungere gli altri ingredienti. Lavorare il tutto con lo sbattitore elettrico (ganci a spirale) per ottenere un impasto liscio.

Mettere per **ca. 30 minuti** al fresco.

**3 Guarnizione:**

Per il ripieno, tritare grossolanamente le noci. Caramellare lo zucchero a fuoco medio in una pentola inox. Appena il caramello ha raggiunto il colore voluto, incorporare le noci e la panna, e cuocere a fuoco dolce per sciogliere interamente lo zucchero. Aggiungere il miele e lasciare raffreddare un istante. Incorporare per ultimo la chiara d'uovo.

Stendere la metà della pasta sul fondo dello stampo e chiudere il cerchio. Per il coperchio della torta, stendere due terzi dell'impasto restante in una busta da congelamento tagliata per ottenere un disco grande come il fondo dello stampo. Con la pasta rimanente formare un rotolo, adagiarlo contro il cerchio dello stampo e premere per formare un bordo alto 2 cm. Distribuire la guarnizione in uno strato regolare sul fondo. Staccare il foglio di plastica superiore della pasta stesa e adagiare il coperchio di pasta sul ripieno, togliendo delicatamente il secondo foglio di plastica. Premere leggermente il bordo del coperchio e forarlo regolarmente con una forchetta.

#### 4 Decorazione:

Spennellare sul dolce il tuorlo d'uovo sbattuto con l'acqua.

Cuocere per ca. 45 minuti sulla scanalatura inferiore del forno preriscaldato.

**Forno tradizionale: circa 180 °C**

**Aria calda: circa 160 °C**

**Scanalatura: nella parte inferiore**

**Tempo di cottura: circa 45 Minuti**

Togliere dal forno, staccare il cerchio e lasciare raffreddare sul fondo dello stampo. Lasciare riposare il dolce per almeno **un giorno**. Prima di servire, spolverizzare con zucchero al velo.

#### Consiglio

- La torta di noci imballata in un foglio alu si conserva per una settimana.