

Torta di Soletta

8 - 10 pezzi



un po' più difficile

● Fino a 60 Min.

**Ingredienti:****Pan di spagna:**

3 albumi
1 pizzico di sale
70 g di zucchero
3 tuorli d'uovo
50 g di farina
60 g di nocciole macinate
25 g di burro fuso

Base / Coperchio:

4 albumi
100 g di zucchero
125 g di nocciole macinate
100 g di zucchero

Ripieno:

180 g di burro ammorbidito
150 g di zucchero a velo
150 g di nocciole macinate

Decorazione:

100 g di Croccante alle nocciole
di zucchero a velo

Preparazione:

Con una matita e il fondo di uno stampo apribile disegnare un disco (Ø 24 cm) su ciascuno dei due fogli di carta da forno e disporli su una teglia da forno con il colore verso il basso. Preparare un sac à poche con beccuccio (Ø 10 mm). Ricoprire il fondo di uno stampo apribile (Ø 24 cm) con carta da forno e spruzzare sui bordi lo Spray per cottura Dr. Oetker. Preriscaldare il forno.

Forno tradizionale: 180 °C**Aria calda: 160 °C****1 Pan di Spagna:**

Montare a neve gli albumi con il sale, incorporare lentamente lo zucchero. Aggiungere i tuorli, setacciare la farina nell'impasto, unire le nocciole e il burro e incorporare delicatamente.

Versare il composto nello stampo apribile preparato e livellarlo. Cuocere sul ripiano centrale del forno per 30 minuti.

Scanalatura: parte media**Tempo di cottura: 30 Minuti**

Lasciar raffreddare il pan di Spagna nello stampo per ca. 10 minuti, quindi estrarlo delicatamente e completare il raffreddamento.

② Base / Coperchio:

Alzare la temperatura del forno.

Forno tradizionale: 200 °C

Aria calda: 180 °C

Montare a neve gli albumi con il sale, incorporare lentamente lo zucchero. Mescolare le nocciole e lo zucchero, quindi unire delicatamente al composto. Versare il composto nel sac à poche e distribuirlo sulle sagome preparate, disegnando delle spirali. Cuocere sul ripiano centrale del forno per 10 - 15 minuti.

Scanalatura: parte media

Tempo di cottura: 10 - 15 Minuti

Lasciar raffreddare le basi e staccarle delicatamente dalla carta.

③ Ripieno:

Mescolare il burro con lo zucchero al velo fino a ottenere un composto spumoso, quindi incorporarvi le nocciole. Capovolgere una delle basi e disporla su un piatto per dolci. Distribuirvi 1/3 della crema a base di burro e sovrapporvi il pan di Spagna. Distribuire il secondo terzo della crema a base di burro sopra il pan di Spagna e disporre il secondo disco come un coperchio con il lato scanalato rivolto verso l'alto. Spennellare il bordo con la crema al burro rimasta e guarnire con il croccante alle nocciole. Riporre in frigo per ca. 1 ora e, prima di servire, cospargere con lo zucchero al velo.