

Torta Barozzi



Preparazione: —

Cottura: —

Porzioni: —

Difficoltà: Media

Ingredienti

cioccolato fondente 50%	625 g
zucchero	375 g
uova	10
scaglie di mandorle	250 g
burro	200 g
fondi di caffè	3
rum	3 bichierini
panna da montare	150 g

Procedimento

- IN UN TEGAME A BAGNOMARIA PONETE IL CIOCCOLATO FONDENTE SPEZZETTATO GROSSOLANAMENTE E FATELO SCIOLGERE AMALGAMANDOLO AL BURRO A FIAMMA MOLTO BASSA.
- TIRATE TRITATE FINEMENTE LE MANDORLE.
- SBATTETE I TUORLI CON LO ZUCCHERO FINO A CHE IL COMPOSTO NON AVRÀ QUESTO ASPETTO.
- UNITE LE MANDORLE ALLA MISCELA DI TUORLI SBATTUTI, ZUCCHERO, RUM E CAFFÈ. UNA VOLTA AMALGAMATO IL TUTTO UNITE AL COMPOSTO IL CIOCCOLATO FUSO CON IL BURRO.
- MONTATE A NEVE GLI ALBUMI.
- UNITE GLI ALBUMI CON LE MANDORLE E IL CIOCCOLATO (COMPOSTO PRECEDENTE); POI IMBURRATE METTETE LA CARTA DA FORNO SULLA TEGLIA E VERSATE IL COMPOSTO AL SUO INTERNO, PONETELA SUCCESSIVAMENTE NEL FORNO PRERISCALDATO A 180 GRADI PER 30 MINUTI.
- UNA VOLTA SFORNATA LASCIATELA RAFFREDDARE.
- UNA VOLTA RAFFREDDATA, TOGLIETELA DALLA TEGLIA E TAGLIATELA A CUBI.
- MONTATE LA PANNA CON POCO ZUCCHERO.
- DECORATE LA TORTA CON MANDORLE TRITATE (POSSIBILMENTE TOSTATE) E PANNA MONTATA, AIUTANDOVI CON UNA SAC A POCHE.
- SERVITELA INTERA..