



torta con crema di nocciole di luigia



Ingredienti

300g di biscotti McVitie's Digestive ai Focchi d'Avena

150g di burro fuso

100g di nocciole già sgusciate e spellate

500ml di latte

150g di zucchero semolato

1 uovo intero medio a temperatura ambiente

60g di farina 00

1 noce di burro morbido

1 bustina di vanillina

60g di cioccolato fondente

200ml di panna vegetale

Olio di oliva

Decorazioni argentate in zucchero

Preparazione

In una padellina antiaderente tostare senza alcun condimento le nocciole, girandole spesso con una palettina di legno, quando saranno dorate ponetele in un piatto a raffreddare.

In un frullatore o in un mixer versare le nocciole tostate e fredde con 2 cucchiaini di zucchero prelevato dalla quantità, frullare fino ad avere un composto compatto.



Intiepidire il latte, in una casseruola versare l'uovo intero, la farina setacciata con la vanillina, lo zucchero avanzato, il burro e mezzo bicchiere di latte.

Con un frullatore ad immersione frullate il tutto così eviteremo il formarsi di grumi. Infine aggiungere anche il composto di nocciole aggiungendo il latte rimasto poco alla volta.

Portare la casseruola sul fornello e a fuoco dolce portare al bollore la crema alle nocciole, mescolando sempre nello stesso verso con un cucchiaio.

A cottura, travasare la crema in una pirofila di porcellana o in pirex, copirla a pelle con la pellicola e lasciarla raffreddare completamente. Quando sarà fredda conservarla in frigo.

Per preparare la base della nostra torta tritiamo i nostri biscotti McVitie's Digestive ai Focchi d'Avena con il burro fuso. Poniamo i biscotti tritati col burro in un uno stampo del diametro di 23 cm apribile e livelliamo bene il composto aiutandoci con un cucchiaio.

Cuociamo in forno a 150° per 15 minuti facciamo raffreddare e mettiamo in frigo per circa 2 ore.

Facciamo fondere il cioccolato a bagnomaria in un piatto oleato con un ò di carta e creiamo le nostre stelle su un foglio di carta forno con una sac a poche in carta forno e facciamo raffreddare.

Prendiamo la nostra base e la decoriamo con la crema alle nocciole con l'aiuto di un sac a poche.

Montiamo la panna fredda e decoriamo.

Infine aggiungiamo le decorazioni argentate in zucchero e le nostre stelle in cioccolato.

<http://blog.giallozafferano.it/cucinarconamor/torta-con-crema-alla-nocciola/>