



i dolci

Torta di noci

Ingredienti

- 150 g di gherigli di noce
- 120 g di cioccolato fondente
- 200 g di zucchero
- 5 uova
- 30 g di zucchero a velo
- Burro e farina per lo stampo



Preparazione

Sminuzzare grossolanamente i gherigli di noce (tranne 8). Fondere il cioccolato a bagnomaria. Separare i tuorli dagli albumi: montare i primi con lo zucchero e unirvi il trito di noci e il cioccolato fondente fuso in precedenza, montare a neve gli albumi con un pizzico di sale, amalgamare con delicatezza al composto e versare il tutto in uno stampo per torte imburrato e infarinato.

Cuocete nel forno caldo a 180° per 40 minuti. Sforare la torta e lasciarla intiepidire, rovesciarla su un piatto da portata, spolverizzarla con lo zucchero a velo. Decorarla con i gherigli di noce rimasti e servire accompagnata da panna montata o gelato.