



Torta alla nocciola con crema al burro



[Zucchero di canna BIO GREZZO](#)



Difficoltà alta



30 minuti

Ingredienti per la Torta alla nocciola con crema al burro

- 150 g Albumi d'uovo (circa 4)
- 500 g Zucchero di canna BIO GREZZO
- 50 g Glucosio
- 150 g Acqua
- 500 g Burro
- 150 g Crema alla nocciola (tipo Nutella)

Per la decorazione

- q.b. Crema alla nocciola (tipo) Nutella
- q.b. Granella di nocciole
- q.b. Marzapane

Procedimento



1. Montate gli albumi d'uovo in una planetaria con 100 g di zucchero.



2. Nel frattempo, fate cuocere lo zucchero rimanente con l'acqua ed il glucosio fino a raggiungere 120°C.



3. Aggiungete lo zucchero cotto agli albumi montati. Fate girare velocemente in planetaria e, quando il composto sarà tiepido, aggiungete il burro tagliato a cubetti e fate montare. Infine, mescolate il composto ottenuto con la crema di nocciole.



4. Tagliate il pan di Spagna in tre strati e bagnate il primo con un pò di bagna al maraschino. Farcite con della crema al burro alla nocciola e continuate in questo modo con il secondo e terzo strato. Ricoprite tutta la torta con la crema al burro.



5. Decorate, sistemando una striscia di marzapane al centro della torta e cospargendo con la granella di nocciole. Infine, scrivete con la crema alle nocciole la Vostra frase preferita o il nome del festeggiato.