

## DOLCI E DESSERT

# Torta di nocciole con zabaglione al barbaresco

Tradizione: Piemonte

DOSI

6 persone

## ■ Ingredienti per 6 persone

|                  |             |
|------------------|-------------|
| Lievito          | 1 cucchiaio |
| Burro            | 150 g       |
| Farina bianca    | 250 g       |
| Uova             | 3           |
| Zucchero         | 200 g       |
| Nocciole tostate | 100 g       |

## PER LO ZABAGLIONE

|                 |             |
|-----------------|-------------|
| Tuorli d'uovo   | 6           |
| Zucchero        | 6 cucchiari |
| Vino barbaresco | 15 cl       |

## ■ Preparazione

- 1 Sbattete bene 1 cucchiaio di lievito con 3 uova (gli albumi a neve), aggiungete 150 g di burro, 250 g di farina, 200 g di zucchero e 100 g di nocciole tostate e tritate; versate il composto in una teglia imburrata e infornate.
- 2 Si può servire con le paste di granturco della tradizione piemontese. Sbattete bene 6 tuorli d'uovo con 6 cucchiari di zucchero per mezzo di una frusta.
- 3 Aggiungete 6 cucchiari di Barbaresco e mettete sul fuoco a bagnomaria. L'uovo diventa spumoso, poi monta come una nuvola leggera. Togliete subito dal fuoco altrimenti si rapprende.