

DOLCI E DESSERT

Torta di nocciole con zabaglione al moscato d'Asti

Tradizione: Alba (CN), Piemonte

DOSI

10 persone

PREPARAZIONE

30 min

COTTURA

40 min

Ingredienti per 10 persone

Uova	6
Zucchero	300 g
Burro	100 g
Farina	1 cucchiaio
Lievito	1 punta
Nocciole sgusciate tostate	300 g
Granella di nocciole	1 manciata

PER LO ZABAGLIONE

Tuorlo d'uovo	1
Vino moscato	1/2 guscio
Zucchero	1 cucchiaio

Preparazione

- 1 Sbattete a neve i 6 bianchi d'uovo, montate i tuorli con 100 g di zucchero, il burro fuso, la farina e il lievito. A parte pestate nel mortaio le nocciole con 200 g di zucchero.
- 2 Adesso unite le nocciole pestate all'impasto dei tuorli e, per ultimi, gli albumi montati a neve: amalgamate bene con delicatezza.
- 3 Versate il composto in una tortiera imburrata e cosparsa sul fondo e sulle pareti di granella di nocciola; passatela in forno a 180 gradi per 25-30 minuti.
- 4 Sformate la torta quando è fredda. Guarnite ogni fetta con una cucchiata di zabaglione caldo.
- 5 Preparazione dello zabaglione: In un pentolino mettete il tuorlo, il Moscato e lo zucchero; passatelo sul fuoco sbattendo energicamente con un cucchiaio di legno o con la frusta. Lo zabaglione è pronto quando è bello spumoso.