

Torta alla nocciola

Dosi per un solo quadrato di pasta sfoglia per 8/10 persone circa. Per la torta che ho portato in ufficio devi fare la doppia dose ideale 16/20 persone circa

Ingredienti:

3 uova

4 cucchiaini di farina tipo 00

5 cucchiaini di zucchero

1 bustina di vanillina

½ litro di latte;

essenza al limone o due cucchiaini di limoncello;

200 gr. di nocciole tostate senza buccia;

1 busta di panna per dolci tipo Hoplà da ½ litro;

1 confezione per pasta sfoglia zuccherata in superficie tipo Montebovi o Tonnello.

Procedimento

Mettere in una pentola i 3 rossi d'uovo con i 4 cucchiaini di zucchero e montarli con un frustino elettrico. Aggiungere la bustina di vanillina e l'essenza al limone o il limoncello. Aggiungere lentamente i 4 cucchiaini di farina ed il ½ litro di latte. Mettere il tutto sul fornello a fuoco lento. Girare la crema con una spatola di legno sempre nello stesso senso. Attendere che si addensi (circa 10 minuti a fuoco lento girando sempre). Lasciare raffreddare. Nel frattempo mettere le nocciole in un frullatore con 1 cucchiaio abbondante di zucchero. Attendere che le nocciole si riducano ad una crema quasi liquida. Aggiungere le nocciole alla crema pasticciera e mescolare bene. Se hai una frusta con le spatole ad elica utilizzare quella per miscelare la crema altrimenti incorporarla con una spatola in legno. Nel frattempo montare fermamente la panna. Aggiungere alla crema (solo quando è fredda) tre cucchiaini abbondanti di panna incorporandola lentamente con movimenti dal basso verso l'alto per evitare che si smonti. Mettere su un vassoio il primo strato di pasta sfoglia e stendere la metà della crema ottenuta. Coprire con il secondo strato e mettere il resto della crema.. Mettere il terzo strato. Coprire con la panna sia lateralmente che sopra avendo cura di stenderla bene con una spatola liscia. Mettere attorno la granella di nocciola. Per la decorazione sulla torta utilizzare o la stessa granella e volendo dei bigné ripieni o di panna o se è avanzata di crema alla nocciola oppure con la panna facendo dei decori. Tenere in frigo almeno un ora prima di servirla.