

# Torta Nutella® e pistacchio

Facile

1 h 0 min



## INGREDIENTI

### PER 12 PERSONE

Nutella®

Farina di pistacchi, 150 g

Farina 00, 200 g

Zucchero, 300 g

Uova, 4

Olio di semi, 120 ml

Latte, 100 ml

Lievito per dolci, 1 bustina

Ribes, q.b.

Albume d'uovo pastorizzato, q.b.

Granella di pistacchi, q.b

## PROCEDIMENTO

- 1** Iniziamo dai ribes brinati: passate i chicchi di ribes nell'albume d'uovo pastorizzato e ripassateli poi nello zucchero semolato; Riponeteli quindi in frigorifero a "brinare" per circa 1 ora.
- 2** Passiamo alla preparazione della torta: con le fruste elettriche, montate i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.
- 3** Aggiungete l'olio di semi e il latte, quindi la farina 00, la farina di pistacchi e il lievito. Mescolate bene facendo attenzione a non smontare troppo il composto.
- 4** Montate gli albumi a neve ferma, quindi aggiungeteli al composto con i tuorli facendo attenzione a non smontare il tutto.
- 5** Versate l'impasto in una teglia da 22 cm di diametro e ricoperta con carta forno. Cuocete in forno a 180°C per 40-45 minuti
- 6** Lasciate raffreddare completamente la torta, quindi tagliatela a metà e farcitela con uno strato di Nutella®
- 7** Richiudete la torta apponendo la parte superiore e con l'aiuto di una spatola ricoprite la superficie della torta con uno strato sottile di Nutella®
- 8** Passiamo alla decorazione: ricoprite la circonferenza della torta con la granella di pistacchi.
- 9** Disegnate, con la farina di pistacchi, un albero di Natale sulla sommità della torta e decorare l'alberello con chicchi di ribes brinati come se fossero le palline dell'albero.