

RICETTE

# Torta Cuore di Mamma con Nutella®

Facile

1 h 30 min



## INGREDIENTI

per 8 porzioni

5 uova a temperatura ambiente

70 g di zucchero

70 g di olio di semi di girasole

50 g di amido di mais

500 ml di panna montata già zuccherata

Nutella® dose consigliata 15 g a persona

granella di nocciole q.b.



**Per questa deliziosa ricetta, la quantità perfetta di Nutella® è 15 g a porzione!**

## PROCEDIMENTO

- 1** Iniziate separando gli albumi dai tuorli. Mettete gli albumi in una ciotola capiente e con una frusta elettrica montarli a neve aggiungendo poco per volta lo zucchero.
- 2** Con una frusta manuale, incorporate uno alla volta i tuorli. Aggiungete a filo l'olio sempre mescolando con la frusta e infine incorporate l'amido di mais setacciato. Fate tutte queste operazioni con movimenti delicati per non smontare l'impasto.
- 3** Pronto l'impasto, trasferitelo in una teglia bassa e larga (35 x 35 cm) rivestita con carta forno, quindi livellate bene la superficie con il retro di un cucchiaio.
- 4** Cuocete in forno statico preriscaldato a 180 gradi per 15-20 minuti, nel caso di forno ventilato regolarlo a 170 gradi sempre per 15-20 minuti.
- 5** Sfornate la pasta biscotto e lasciatela raffreddare.
- 6** Una volta raffreddata, capovolgetela e rimuovete la carta forno. Con l'aiuto di un righello tagliate la pasta biscotto in 5 strisce larghe circa 7 cm.
- 7** Farcite le strisce di pasta biscotto con Nutella<sup>®</sup>, panna montata e della granella di nocciole.
- 8** Arrotolate su loro stesse tre strisce di pasta biscotto fino a formare tre rotoli. Posizionate i tre rotoli su un vassoio disponendoli a triangolo. Con le altre due strisce di pasta biscotto avvolgete il triangolo dando la forma a cuore.
- 9** Ricoprite la torta con la panna montata livellandola per bene con una spatola. Se non si ha una spatola si può usare la lama di un coltello lungo.
- 10** Con degli stuzzicadenti, disegnate la sagoma di un cuore sulla torta. Mettete la Nutella<sup>®</sup> in una sac a poche e riempite la sagoma del cuore. Anche in questo caso livellare la Nutella<sup>®</sup> con una spatola o con il retro di un cucchiaio e... la torta è pronta. Tanti auguri mamma!

**Condividete la ricetta con l'hashtag  
#NutellaRicette**

Il regalo migliore per la festa della mamma? Un dolce fatto con il cuore e... Nutella<sup>®</sup>, ovviamente!