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 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®, panna montata e della granella di nocciole.
8. Arrotolote 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® in una sac a poche e riempite la sagoma del cuore. Anche in questo caso livellare la Nutella® 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®, ovviamente!