RICETTE

Torta fredda con mousse ai lamponi e Nutella® e GialloZafferano

Media | 1 h 10 min

INGREDIENTI

per 10 porzioni

400 g biscotti secchi

15 g frutti di bosco disidratati

170 g burro

3 g sale fino

Ingredienti per la meringa:

100 g zucchero

50 g albumi a temperatura ambiente

30 g acqua

Ingredienti per la mousse:

190 g panna fresca liquida

40 g lamponi

4 g gelatina in fogli

Ingredienti per la copertura:

150 g Nutella® (15 g per porzione)

frutti di bosco q.b.

fragole q.b.

menta q.b.

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

PROCEDIMENTO

1 Sciogliete il burro in un pentolino e versate i biscotti nel mixer per tritarli finemente. Aggiungete il burro fuso, il sale e riazionate il mixer. Trasferite il composto in una ciotola e unite i frutti di bosco e sbriciolate i frutti di bosco mentre mescolate il tutto con le mani.

2 Foderate con la carta forno uno stampo a cerniera e distribuite il composto di biscotti sulla base e sui lati, compattandolo bene. Lasciate ora raffreddare in freezer per un'ora.

3 Preparate ora la meringa: versate l'albume in una ciotola di una planetaria con frusta, mettete lo zucchero in un pentolino e aggiungete l'acqua. Accendete il fuoco a fiamma dolce: quando lo sciroppo sarà arrivato a 115°C, iniziate a montare l'albume. Poi, portate lo sciroppo a 121°C, versatelo sugli albumi e abbassate la velocità delle fruste. Versate poi tutto lo sciroppo e aumentate la velocità delle fruste finché il composto non è freddo.

4 Mettete in ammollo in acqua fredda la gelatina in fogli. Montate la panna liquida poi frullate i lamponi. Trasferite la purea di lamponi in un pentolino e aggiungete la gelatina ammollata e strizzata: sciogliete il tutto a fuoco a basso. Unite la salsa di lamponi alla meringa e mescolate dal basso verso l'alto e aggiungete la panna montata.

5 Versate la mousse ottenuta sulla base di biscotti di prima: livellate il composto e mettete il tutto a raffreddare in frigorifero per un'ora. Trasferite poi la torta sul piatto da portata e con una sac-a-poche mettete Nutella® e decorate i bordi della torta con fragole e frutti di bosco. Completate con qualche foglia di menta. Et voilà!

Per la colazione d'estate, una torta da amare. Condividete la ricetta con l'hashtag #RicetteConNutella

Senza cottura, per lasciare tutti senza parole: questa torta con Nutella®, arricchita da un trionfo di frutti di bosco, una fresca e morbida mousse e una base croccante è la colazione perfetta per iniziare l'estate da condividere in famiglia, con gli amici e con chi ami. Pronto a stupire tutti?