Torta di Natale con Nutella®

Media | 1 h 30 min

INGREDIENTI

Per il pan di spagna

2 uova

75 g di zucchero

70 g di farina

30 g granella di nocciole

1 cucchiaino di lievito per dolci

Per la farcitura

400 ml di panna già zuccherata

1 vasetto di yogurt alla vaniglia 125 / 150 g

1/2 bicchiere di latte per la bagna

150 g Nutella®

PROCEDIMENTO

1

In una ciotola rompiamo le uova e iniziamo a mescolare. Aggiungiamo lo zucchero, la farina e il lievito per dolci. Infine uniamo la granella di nocciole.

Versiamo il composto in una teglia 30 cm x 22 cm, rivestita di carta forno. Livelliamo bene con la spatola e infornamo a 170 °C per 20 minuti con il forno ventilato, oppure a 180 °C per 20 minuti con il forno statico.

Dopo la cottura lasciamo raffreddare e rimuoviamo il foglio di carta forno con delicatezza. Sistemiamo il pan di spagna su un vassoio e spennelliamo con del latte. con il coltello rifiliamo i bordi.

2

Prepariamo il ripieno. Montiamo a neve la panna già zuccherata, quindi uniamo un vasetto di yogurt alla vaniglia.

Riempiamo una sac a poche con 150g di Nutella®. Usiamone metà per ricoprire tutta la base e teniamo il resto da parte.

Riempiamo un'altra sac a poche con la crema allo yogurt e ricopriamo tutta la torta con tanti ciuffetti. Io ho usato una punta liscia, ma possiamo usare diverse punte per cambiare decorazione.

3

Quindi completiamo la decorazione con Nutella®, creando dei ciuffetti più piccoli alternati ai ciuffetti di panna.

Ora possiamo presentare la torta come dessert a fine pasto. Per il Natale possiamo decorare con dei fiocchetti rossi da sistemare agli angoli della torta. Oppure possiamo tagliare dei quadratini da sistemare sui pirottini di carta creando dei pasticcini mignon.

Condividete la ricetta con l'hashtag #NutellaRicette

Torta di Natale con Nutella®, un dessert goloso e facilissimo. Bellissima idea da portare in tavola il giorno di Natale per stupire i nostri ospiti con un dolce originale. Con questa torta si ottengono 10 fette e la porzione consigliata è di 1 fetta a persona.