

RICETTE

# Torta omini di pan di zenzero e Nutella®

Media

50 min



## INGREDIENTI

PER 12 PORZIONI

### PER LA BASE (PER UNO STAMPO DA 22 CM)

Farina 00 250 g

Zucchero 200 g

Uova (circa 3) 155 g

Olio di semi 120 g

Latte intero 100 g

Baccello di vaniglia 1

Lievito in polvere per dolci 16 g

### PER FARCIRE

Formaggio fresco spalmabile 500 g

Zucchero a velo 100 g

### PER DECORARE

Nutella® 180 g

Biscotti pan di zenzero q.b.



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

## PREPARAZIONE

- 1** Per preparare la torta omini di pan di zenzero e Nutella® in una ciotola versate le uova e i semi del baccello di vaniglia. Aggiungete lo zucchero semolato e lavorate con le fruste elettriche
- 2** Non appena il composto diventa chiaro e spumoso versate a filo l'olio e non appena sarà ben incorporato aggiungete anche il latte, sempre a filo.
- 3** Lavorate ancora con le fruste sino ad ottenere un composto omogeneo.
- 4** In un'altra ciotola setacciate la farina e il lievito. Poi azionate nuovamente le fruste e aggiungete poco per volta le polveri.
- 5** Proseguite sino a terminarle. Una volta ottenuto un composto omogeneo, versatelo in uno stampo da 22 cm foderato di carta forno. Cuocete in forno statico preriscaldato a 170° per circa 50 minuti. Una volta cotta la torta, sfornatela e lasciate raffreddare.
- 6** Preparate la crema: in una ciotola versate il formaggio spalmabile, aggiungete lo zucchero a velo e mescolate con una spatola. Ora tagliate la torta a metà utilizzando un coltello lungo seghettato.
- 7** Farcite la base con la crema, tenendone da parte un terzo per la decorazione. Coprite con il disco di torta tenuto da parte e utilizzate la crema per decorare i bordi, aiutandovi con una spatola, in modo da ottenere un effetto nude cake.
- 8** Trasferite Nutella® in un sac-à-poche con bocchetta liscia. Create una spirale in superficie, posizionate i ribes, le foglioline di rosmarino e i biscotti di pan di zenzero!