

REȚETA

Tort Parrozzo în crustă de migdale cu Nutella®

Mediu

6 Porții

1 h 15 min



INGREDIENTE

PENTRU 6 PORȚII

- 6 ouă
- 200 g zahăr
- 150 g griș
- 200 g migdale tăiate felii
- 2 linguri de lichior (cum ar fi Amaretto di Saronno)
- 1 lămâie
- 60 ml ulei
- 90 g Nutella (15g/porție)
- fulgi de migdale prăjiți



Pentru a pregăti această rețetă delicioasă sunt suficiente 15g de Nutella® per porție.

MOD DE PREPARARE



1 | Separă albușurile de gălbenușuri și pune-le pe fiecare în două boluri separate. Freacă gălbenușurile cu zahărul până devine un amestec cremos. Amestecă migdalele cu grișul, coaja de lămâie, uleiul și lichiorul. Bate albușurile de ouă spumă și amestecă-le ușor în această compoziție, mișcând telul de jos în sus.



2 | Unge și tapetează o formă rotundă, pune aluatul și dă la cuptorul preîncălzit la 160 grade C pentru 40-45 de minute. Verifică cu o scobitoare când e gata. Scoate parrozzo din cuptor, lasă-l să se răcească 10 minute și apoi răstoarnă-l ușor pe un grătar și lasă să se răcească.

**3**

Întinde Nutella® pe suprafața tortului până e complet acoperit și apoi pune fulgii de alune deasupra.

Felii de bucurie. Împărtășește rețeta cu hashtag-ul #nutellarecipe

Parozzo provine de la o veche rețetă italiană, numită „pan rozzo”, o pâine pe care o făceau ciobanii din Abruzzo din făină de porumb și lapte de la turmele lor, cu miros de cimbru, mentă și migdale de la munte. De la pâine la tort, rețeta noastră de tort parozzo în crustă de migdale cu Nutella® a devenit o delicată!