

LEZIONE 3: LA TORTA ALLE NOCCIOLE

Per la base soffice:

150g farina di riso
75g farina di nocciole
15g cacao amaro in polvere
120g zucchero grezzo
100g olio di girasole
200g yogurt di soia al naturale
12g lievito chimico

Unire yogurt e olio con un frullatore a immersione, poi aggiungere lo zucchero e infine le farine, il cacao e il lievito poco per volta.
Versare l'impasto in un ring da 20 cm e infornare a 180°C per circa 30 minuti.
Far raffreddare bene prima della farcitura.

Per la crema pasticcera alla nocciola:

240g latte di soia
200g crema di soia (14% grasso)
60g zucchero grezzo
40g amido di mais
40g pasta nocciole

Unire in una pentola latte, crema di soia, amido e zucchero e mescolare bene con una frusta. Portare sul fuoco e mescolare fino a bollire, aggiungere la pasta nocciola e far raffreddare bene con pellicola a contatto.

Per la finitura e farcitura:

Bagnare la superficie della torta con un po' di liquore nocino (o altro a piacere), poi farcire con la crema pasticcera e completare la finitura con elementi a piacere (per esempio: punti di pasta nocciola, decori di cioccolato, granella di nocciole...).