

Torta magica alla Nutella

Non molto tempo fa vidi un ricettario di ricette con la Nutella. Fui colpito da una in particolare, la Torta Magica alla Nutella. Perché magica? perché ha solamente due ingredienti ed il segreto sta nel montare a neve ben ferma le uova intere. Un procedimento molto semplice se si adopera una planetaria con gancio frusta alla massima velocità. E' necessario pertanto che le uova diventino ben spumose, per inglobare quanta più aria possibile. Con le dosi proposte ho utilizzato come stampo una teglia a cerniera del diametro di 20 cm. Se desiderate una torta più alta consiglio una teglia del diametro di 12/14/16 cm.

Ingredienti:

- 4 uova intere
- 260 grammi di Nutella
- zucchero a velo vanigliato (q.b. per decorare)

Procedimento:

Mettete le uova intere in una planetaria con gancio a frusta.



Montare le uova a velocità massima per almeno 10 minuti fino ad ottenere un composto "molto" spumoso.



Nel frattempo fate sciogliere a bagnomaria la Nutella.



Versate la Nutella sulla monta di uova e mescolate adoperando una paletta e in maniera tale da amalgamare la Nutella uniformemente. Non mescolate mai a cerchio ma sempre con movimento a "S" per evitare di smontare troppo le uova.



Ricoprite la teglia a cerniera con della carta da forno. Imburrate e infarinatela.



Versate il composto nella teglia e con una forchetta livellate la superficie per distribuire meglio le densità.



Infornate in forno statico e preriscaldato a 175° C per circa 25/30 minuti. Lasciate riposare la torta fino al completo raffreddamento. La superficie gonfia dovrà ritirarsi. L'interno dovrà risultare un pò budinoso ma non liquido. Con questa torta sentirete il sapore della Nutella come non mai! ☐

Una volta raffreddata consiglio di cospargere la torta con dello zucchero al velo vanigliato.

...

Charles