Alessandro Borghese Kitchen Sound: torta di nocciole con zabaione VIDEO

borghese-b6cb4278

La nuova stagione di **Alessandro Borghese Kitchen Sound** su Sky Uno e *Mixer Planet*.

Ospite: Andrea Tortora

TORTA DI NOCCIOLE CON ZABAIONE AL CAFFE’

COSTO: medio
TEMPO: media
DIFFICOLTÀ: bassa

Ingredienti per 6/8 persone:
Per la torta alle nocciole:
250g Burro
200g Zucchero
2g Sale
11 Tuorli
275g Nocciole granella tostate macinate
125g Farina
8g Baking powder
Per lo zabaione al caffè:
2 Tuorli d’uovo
Un pizzico di sale
Un baccello di vaniglia
50ml di Marsala
50ml di Caffè

Preparazione:
Per la torta alle nocciole:
Montare il burro con lo zucchero e il sale fino ad ottenere una massa solida e ben montata. Aggiungere i tuorli a filo che devono essere a temperatura ambiente. Miscelare la polvere di nocciola alla farina e il backing powder e aggiungerle al composto montato. Torno a miscelare per circa 5 minuti. Riporre in uno stampo precedentemente unto con olio d’oliva delicato. Cuocere per 45 min a 165 gradi.
Per lo zabaione al caffè:
Unire tuorli d’uovo, un pizzico di sale, vaniglia, marsala e il caffè e cuocio a bagno maria. Continuare a mescolare il composto con una frusta per qualche minuto stando attenti a non superare mai gli 85°. Preparare un contenitore per travasare lo zabaione quando sarà pronto.

Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound andate in onda su Sky Uno