

Iginio Massari The Sweetman, il re dei pasticceri sulla torta tartufata

massari-3-b44287c7

TORTA TARTUFATA

Ingredienti

Pan di Spagna al cacao

210 g di zucchero semolato

190 g di uova

110 g di tuorli

180 g di farina bianca tipo 0

50 g di cacao

7 g di lievito in polvere

50 g di burro

Crema tartufina

250 g di latte intero

50 g di zucchero

60 g di tuorli

20 g di Maizena

250 g di cioccolato fondente 72/75% di massa di cacao

60 g di pasta nocciola

60 g di burro

50 g di rum

Bagna

150 g di acqua bollente

150 g di zucchero semolato

75 g di rum scuro di ottima qualità

Decorazioni

Scaglie di cioccolato q.b.

Granella di nocciola q.b.

Zucchero a velo q.b.

Preparazione

Pan di Spagna al cacao

In una planetaria montare per 12 minuti in terza velocità, le uova e i tuorli con lo zucchero, di seguito con una marisa unire il burro fuso tiepido. Setacciare insieme la farina con il cacao e il lievito e amalgamare con una marisa al composto. Infornare a 170/180° per 45 min.

Crema tartufina

Mettere a bollire il latte, intanto mescolare i tuorli con lo zucchero e la maizena, poi aggiungere il latte caldo e cuocere la crema mescolando in continuazione con un frustino. Quando la crema inizia a spessire, toglierla dal fuoco e aggiungere il cioccolato tagliuzzato, la pasta di nocciole e il burro.

Mixare per due minuti. Lasciarla raffreddare e di seguito montarla con uno sbattitore o frustino elettrico e aggiungere il rum.

Bagna

Bollire acqua e zucchero e quando si raffredda aggiungere il rum.

Composizione

Tagliare il Pan di Spagna in 3 dischi e farcire con la crema, ricoprire con la crema tartufo, spolverare di cacao, mettere qua e là scaglie di cioccolato e nocciole.

[Iginio Massari The Sweetman](#)