

Mixer Planet Logo

Facebook Logo LinkedIn Logo
Instagram Logo

Alessandro Borghese Kitchen Sound: torta di nocciole con zabaione VIDEO

borgnese-b6cb4278

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

Ospite: Andrea Tortora

TORTA DI NOCCIOLE CON ZABAIONE AL CAFFÈ'

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**