

## Torta Barozzi



### Ingredienti

Cioccolato fondente 70%	200 gr
Uova	4
Mandorle pelate	100 gr
Arachidi pelate non salate	30 gr
Caffè liofilizzato	4 gr
Rum	50 gr
Zucchero	150 gr
Burro	100 gr
Farina 00 debole	40 gr
Zucchero a velo	q.b.

## Preparazione

Tritare finemente nel cutter (tritattutto) le mandorle e le arachidi con un cucchiaino di zucchero per evitare che la farina di mandorle diventi untuosa. Aggiungere la farina 00 e mescolare bene. Sciogliere a fuoco bassissimo o in microonde il cioccolato spezzettato con il burro tagliato a pezzetti. Lasciare intiepidire e quindi unire il rum con già sciolto dentro il caffè liofilizzato.

Separare i tuorli dagli albumi.

Sbattere i tuorli con lo zucchero fino a schiarirli.

Unire al cioccolato le farine già miscelate, mescolando con una frusta.

Nel frattempo montare a neve ferma gli albumi con lo sbattitore elettrico.

Unire i tuorli sbattuti all'impasto di cioccolato e farine e, dopo aver ottenuto un impasto omogeneo, incorporare poco per volta il bianco montato a neve mescolando dal basso verso l'alto con una spatola.

Versare e stendere l'impasto finale in una teglia da 24 cm leggermente imburrata e infarinata o spruzzata con apposito staccante vegetale.

Cuocere per 35-40 minuti in forno statico a 160°C.

Lasciare raffreddare completamente. Scaldare fondo e bordo della teglia e, con alcuni colpetti, assicurarsi che la torta sia ben staccata, quindi rovesciare e spolverare con zucchero a velo.

Decorare con spunte di chantilly (panna montata zuccherata con il 10% di zucchero rispetto al peso della panna liquida).

Febbraio 2018