

Torta BONTA



Ingredienti:

4 uova

400 g zucchero di canna

250 g noci

2 cucchiai cacao amaro

1 caffè espresso

200 g burro

un pizzico di sale

2-3 gocce vanillina

Tostate 50 g di noci tritate per qualche minuto.



Macinate le altre 200 g di noci.



Montate a neve gli albumi con un pizzico di sale. Aggiungete 200 g zucchero di canna e continuate a frullare finché si scioglie lo zucchero.



Unite 1 cucchiaio di cacao, le noci macinate e quelle tostate...



...e mescolate piano con un cucchiaio dal basso verso l'alto.
Dividete la composizione in 3 parti. Cuocete ogni parte nella pentola con la carta forno.



Coprite la pentola con Magic Cooker. Sul fornello grande mettete lo spargifiamma e la pentola sopra. Usate fiamma alta per 1 minuto, poi fiamma medio-bassa per 15 minuti.



Togliete dalla pentola e fate raffreddare su una grata. Una volta raffreddata rovesciate sul piatto e toglieete la carta forno.

Per la crema:

Mettete in una pentola a bagno maria il burro, i tuorli, 1 cucchiaino di cacao, la vanillina, 200 g zucchero di canna, il caffè e cuocete finché si lega.



Lasciate intiepidire .



Dividete in 3 parti. Sovrapponete i strati e spalmate con la crema ogni strato , e sopra. Decorate con un po di noci macinate.



Lasciate riposare almeno 10 ore al fresco. Tagliate a piacere.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.