

## Torta reale

---



Ingredienti per la base:

9 uova

9 cucchiaini zucchero

3 cucchiaini farina 00

3 cucchiaini fecola di patate

3 cucchiaini farina di mandorle

1 pizzico sale

per il ripieno:

500 g panna da montare

250 g mascarpone

5 tuorli

200 g zucchero

2 cucchiaini cacao amaro

1 bustina gelatina in polvere

Per la base: mettete i tuorli nella ciotola con un pizzico di sale e lo zucchero...



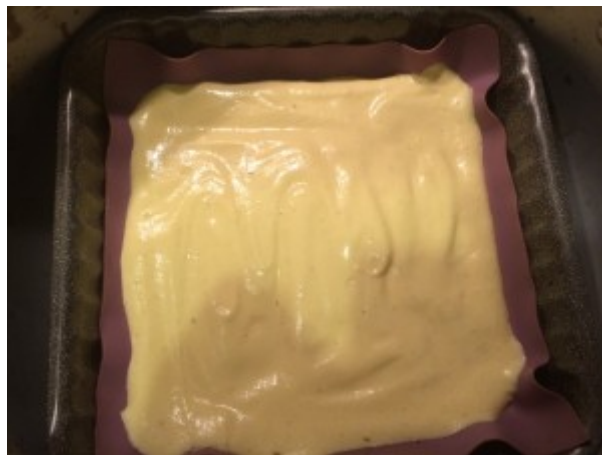
... e frullate finché cambiano colore. Aggiungete le farine...



...amalgamate bene il tutto poi unite gli albumi montati a neve mescolando con la spatola con movimenti lenti dal basso verso l'alto.



In una teglia quadrata foderata con carta forno o silicone stendete un mestolo di impasto. Mettete la teglia nel kit forno.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma alta 5 minuti poi fiamma media 7-8 minuti.



Cuocete le prossime teglie direttamente a fiamma media per 7-8 minuti. Otterrete circa 9 pezzi.

Per la crema: unite in una pentola i tuorli con lo zucchero...



... e mescolate sul fornello piccolo a fiamma media con la frusta finché diventano una schiuma. Spostate dal fuoco e aggiungete la gelatina idratata con 100 ml di acqua fredda e poi mescolata con il cacao.



Amalgamate il tutto poi unite il mascarpone.



Una volta incorporato il mascarpone unite la panna montata mescolando con la spatola con movimenti leggeri dal basso verso l'alto.



Unite le sfoglie biscotto per formare un rettangolo e farcite con un terzo della crema. Coprite con un altro strato di sfoglia biscotto e farcite con un altro terzo di crema. Infine fate il terzo strato di sfoglia biscotto e decorate con la crema restante. Lasciate riposare nel frigo.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.