


Torta baci di dama

12 porzioni

 facile up to 40 Min.

Ingredienti:

Cosa ti serve:

1 confezione di Miscela 9 torte
1 uovo
100 g farina di nocciole
150 g burro freddo di frigorifero

Per farcire e decorare:

250 g crema alla nocciola

- 1 Versa in una terrina la miscela contenuta nella busta, aggiungi l'uovo, la farina di nocciole, il burro e, lavorando velocemente con le mani, crea un impasto liscio e omogeneo. Togli 200 g di impasto per creare i baci ed il rimanente ponilo in frigorifero per circa 30 minuti.
- 2 Con i 200 g di impasto forma dei rotolini grossi un dito, tagliali a pezzettini e forma delle palline grosse come una ciliegia. Disponi le palline, non troppo vicine, sulla lastra del forno foderata con carta da forno e cuocile nella parte media del forno preriscaldato a 180°C per 10 minuti circa.
- 3 Con l'aiuto di un matterello ed il piano del tavolo infarinato, stendi 2/3 dell'impasto ben freddo in una sfoglia spessa circa mezzo centimetro e foderi uno stampo a cerchio apribile (Ø 20 cm diametro con il fondo imburrato ed infarinato) creando un bordo alto circa 1,5 cm.
- 4 Versa la crema alle nocciole nello stampo e livellala. Con l'aiuto del matterello stendi l'impasto rimasto sul piano del tavolo infarinato, creando un disco grande quanto la torta, e con l'aiuto di un piatto trasferisci l'impasto nello stampo sigillando bene i bordi. Poni in frigorifero per almeno 1 ora.



cameo

- 5 Cuoci per 40 minuti circa nella parte inferiore (media per forno a gas) del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas: 190°C).
- 6 Conserva il dolce pronto per il consumo in frigorifero e consumalo entro 48 ore.
- 7 Farcisci i baci di dama con la crema alla nocciola rimasta. Prima di servire decora la torta con qualche bacio di dama.
- 8 Conserva in frigorifero il dolce pronto per il consumo.

