

TORTA DI COMPLEANNO

alla nutella



Preparazione : 15 min - **Riposo :** 3 ora(e) 30 min - **Cottura :** 45 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 15 persone

- PAN DI SPAGNA : - 160 g di farina - 5 uova - 1 noce di burro - 160 g di zucchero in polvere - 7 g di lievito per dolci (in plover) - GLASSA* ALLANUTELLA : - 150 g di Philadelphia® - 30 g di burro a temperatura ambiente - 35 g di zucchero a velo - 3 cucchiaini di NUTELLA® - 300 g di NUTELLA®

1. Preriscaldare il forno a 180°C (term. 6) e preparare il pan di spagna. Quando è completamente freddo, tagliarlo in tre dischi di uguale spessore. Spalmare uno strato abbondante di NUTELLA® tra i dischi. Mettere da parte il dolce nel frigorifero e preparare la glassa.

2. Tirare fuori il dolce dal frigorifero e stendere la glassa tutto intorno con una spatola flessibile: lisciare la glassa oppure scolpirla a forma di scaglie.

3. Mettere il dolce per almeno 3 ore in frigorifero (anche tutta una notte) prima di consumarlo.

PAN DI SPAGNA

1. Con lo sbattitore per albumi, mescolare le uova e lo zucchero con il programma ESPERTO, 5 minuti/velocità 5/40°C. Aggiungere la farina setacciata, il lievito e riavviare per 30 secondi/velocità 3 (senza scaldare).

2. Alla fine del programma, versare l'impasto in uno stampo per charlotte imburrato e infarinato di 18-20 cm di diametro.

3. Infornare per 40 minuti a 180°C (term. 6). Quando il pan di spagna è cotto, lasciarlo raffreddare prima

di sfornarlo su una gratella.

GLASSA* ALLA NUTELLA

1. Inserire la bacinella trasparente e la mini bacinella. Mettervi il Philadelphia® e il burro e avviare il programma ROBOT fino ad ottenere un composto cremoso.

2. Aggiungere lo zucchero a velo e la NUTELLA® attraverso il foro del coperchio continuando a mescolare. Il preparato deve essere molto omogeneo. Mettere la glassa in frigorifero per 30 minuti prima di utilizzarla.

Cook Expert ■

© Fotografie Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016