

Torta di nocciole con zabaione caldo al Marsala



CUCINA: Piemonte
PREPARAZIONE: 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Uova intere n° 2
Zucchero Gr. 200
Nocciole Tonda Gentile Trilobata IGT 200 g
Farina "00" 200 g
Burro ammorbidito 200 g
½ bicchiere di caffè
Lievito vanigliato 8 g

Ingredienti per lo zabaione

Tuorli d'uovo n 4
Zucchero 40 g
Marsala 280 g
Acqua gassata 50 g

PROCEDIMENTO

Montate in planetaria le uova e lo zucchero, aggiungete la farina, lievito e il caffè. Unite poi le nocciole frullate. Montate a parte il burro ammorbidito e unirlo al composto. Infornate a 180° per circa 15 minuti.

Per lo zabaione: unite ai tuorli lo zucchero e mescolate, aggiungete il Marsala e l'acqua gassata, ponete a bagnomaria in una pentola capiente e montate con una frusta finché il composto risulterà soffice e cremoso.
Servite la torta tiepida, accompagnata dallo zabaione caldo.

Ciasto orzechowe z ciepłym zabaione z Marsalą



KUCHNIA: Piemont
CZAS PRZYGOTOWANIA: 30 minut

SKŁADNIKI DLA 4 OSÓB

Całe jajka No. 2
Cukier 200 g
Orzechy laskowe Tonda Gentile Trilobata IGT 200 g
Mąka "00" 200 g
Miękkie masło 200 g
½ szklanki kawy
Waniliowy proszek do pieczenia 8 g

Składniki na zabaione

Żółtka jaj No. 4
Cukier 40 g
Likier Marsala 280 g
Woda gazowana 50 g

PRZYGOTOWANIE

Ubić w mikserze jajka z cukrem, dodać mąkę, proszek do pieczenia i kawę. Następnie dodać zmiksowane orzechy. Osobno ubić miękkie masło i dodać je do masy. Piec w 180° przez ok 15 minut.

Na zabaione: dodać do żółtek cukier i utrzeć, dodać Marsalę i wodę gazowaną, następnie w dużej misce w kąpielu wodnej ubijać dopóki masa nie będzie puszysta i kremowa.
Podawać letni tort z dodatkiem gorącego zabaione.