

Rezept: Haselnusskuchen in Herzform

Istruzioni No. 1294



La strada per il cuore passa per lo stomaco: cucinate con il cuore e regalate la gioia! La ricetta è facile e veloce da preparare.

Ingredienti per 1 torta alle noci del cuore:

- 100 g di burro o margarina
- 100 g di zucchero
- 200 g di nocciole macinate
- 3 uova
- 1 cucchiaino di cacao in polvere
- 1 cucchiaino di lievito in polvere

Ecco come funziona:

1. Preriscaldare il forno a 180°C (170°C forno ventilato).
2. Iniziare a sbattere il burro e lo zucchero fino a renderli spumosi.
3. Quindi aggiungere gradualmente le nocciole, le 3 uova e infine 1 cucchiaino di cacao e 1 cucchiaino di lievito in polvere fino a ottenere una pastella scura e cremosa.
4. Versare l'impasto nella teglia a forma di cuore e cuocere in forno a circa 180 °C per circa 30 minuti.

Decorazione

Mescolare la glassa reale con un po' di limone per ottenere una glassa e colorarla di rosso con il colorante alimentare. Spalmare la glassa rossa sulla torta raffreddata. In alternativa, è possibile stendere del fondente rosso per la decorazione rossa e posizionarlo sulla torta.

Stendere il composto di glassa reale e ritagliare o tagliare piccoli petali di rosa. I petali vengono modellati leggermente curvi e assemblati per formare una rosa. Spesso si usa l'albume d'uovo sbattuto per fissare ulteriormente le parti modellate. Ritagliare e modellare le foglie dal fondente verde. La rosa e le foglie vengono disposte sulla torta.

Quindi, con la glassa reale e una siringa da pasticciere, si possono fare dei piccoli ghirigori sulla torta.

Punta extra

La torta è particolarmente deliziosa se viene tagliata a metà prima della decorazione e farcita con mirtilli rossi o una mousse di frutta e panna montata dolce tra le metà della torta. In questo modo si ottiene una deliziosa torta a cuore di noci.

Dettagli dell'articolo:

Numero di articolo

Nome dell'articolo

Quantità
