

## **TORTA ITALISU'**

### **Ingredienti:**

#### *Per il biscotto Charlotte*

- 80gr di farina
- 80gr di tuorli
- 20gr di fecola di patate
- 120gr di albumi
- 100gr di zucchero semolato
- 1 moka di caffè

#### *Per la pasta sigaretta*

- 50gr di burro
- 50gr di zucchero a velo
- 50gr di farina
- 50gr di albumi
- cacao amaro q.b.
- colorante bianco (biossido di titanio E171)

#### *Per il fondo croccante*

- 60gr di pasta di nocciole
- 25gr di cioccolato fondente
- 20gr di corn flakes

#### *Per la crema tiramisù*

- 87gr di tuorli
- 170gr di zucchero semolato
- 50gr di acqua
- 250gr di mascarpone
- 250gr di panna fresca
- 8gr di gelatina in fogli
- 1 stecca di vaniglia

#### *Per la glassa lucida*

- 45gr di zucchero semolato
- 16gr di cacao amaro in polvere
- 32gr di panna fresca
- 35gr di acqua
- 2gr di gelatina in fogli

#### *Per la finitura*

- glassa lucida
- cacao spray effetto velluto (potrà essere sostituito dal normale cacao amaro in polvere)
- cioccolato fondente q.b.

## **Procedimento:**

### *Per il biscotto Charlotte*

Montare gli albumi con lo zucchero fino ad ottenere una massa stabile, unire a filo i tuorli e continuare a sbattere con le fruste elettriche. Infine aggiungere le farine setacciate precedentemente e mescolare dal basso verso l'alto con una spatola. Tenere da parte meno di 1/4 del composto e stendere il restante in una teglia rettangolare. Infornare a 220°C per circa 15/20min. Una volta che il biscotto sarà cotto e raffreddato, procedere a copparlo del diametro di 16cm.

### *Per la pasta sigaretta*

Montare il burro a temperatura ambiente con lo zucchero a velo, l'albume e la farina.

Dividere il composto montato in due parti e colorarne una parte con un po' di cacao amaro e l'altra parte con il biossido di titanio E171. Trasferire il preparato al cacao all'interno di una sac a poche e su di un foglio di carta da forno con beccuccio tondo liscio creare dei pois a piacere.

Congelare.

Prelevare il composto dal congelatore e aiutandosi con una spatola stendere la parte colorata di bianco sopra i pois. In tutto la pasta sigaretta dovrà essere di uno spessore sottile (circa 3/4mm).

Congelare.

Infine ricoprire la pasta sigaretta ancora congelata con il biscotto Charlotte tenuto da parte precedentemente.

Infornare a 220°C per circa 10 minuti.

### *Per il fondo croccante*

Sciogliere a bagnomaria il cioccolato e, a parte in una ciotola, miscelare la pasta di nocciole con i corn flakes sbriciolati con l'aiuto delle mani. Unire il cioccolato fuso al resto degli ingredienti e mescolare bene.

Stendere il composto tra due fogli di carta da forno e con l'aiuto di un mattarello portarlo ad uno spessore di 2/3mm. Congelare. Una volta scongelato il croccante, copparlo del diametro di 16cm.

### *Per la crema tiramisù*

Portare in un pentolino acqua e zucchero a 121°C., iniziare a montare i tuorli con i semi di vaniglia, quindi versare a filo sui tuorli semi montati lo sciroppo di zucchero (questo passaggio garantirà la pastorizzazione delle uova), concludere montando bene.

Tenere da parte una piccola quantità della montata di tuorli per sciogliere la gelatina precedentemente lasciata idratare in acqua pari a 5 volte il suo peso.

Unire un'altra piccola parte della montata di tuorli al mascarpone, miscelare con energia, quindi unire tutto il mascarpone alla montata di tuorli.

Aggiungere la gelatina sciolta alla crema di mascarpone, mescolare bene, intanto semi montare la panna e concludere unendo la panna semi montata alla crema di mascarpone mescolando dal basso verso l'alto.

### *Per la glassa lucida*

Scaldare acqua e panna e versarle a filo sul cacao precedentemente miscelato con lo zucchero. Far bollire il composto fino alla temperatura di 100°C e togliere dal fuoco. Quando il composto avrà raggiunto la temperatura di 50°C aggiungere la gelatina idratata in acqua pari a 5 volte il suo peso. Mescolare bene.

Quando la glassa avrà raggiunto i 30°C trasferirla all'interno di una sac a poche con beccuccio tondo liscio.

### **Montaggio del dolce**

Prendere un anello del diametro di 16cm e alto 5/6cm e rivestire il fondo con pellicola trasparente da cucina, mentre i bordi andranno rivestiti con una striscia di acetato. Posizionare sui lati dell'anello a contatto con l'acetato la pasta sigaretta che sarà stata tagliata a strisce alte 3cm, quindi mettere sul fondo il biscotto charlotte e bagnarlo, aiutandosi con un pennello, di caffè (se il disco di biscotto risulterà troppo grande rifinirlo con una rotella per adattarlo allo stampo). Mettere sul biscotto una parte di crema tiramisù, quindi il fondo croccante (anche esso dovrà essere rifinito per adattarlo allo stampo) e concludere con la restante crema tiramisù (la crema tiramisù dovrà risultare più alta della pasta sigaretta).

Ricoprire con pellicola trasparente anche la superficie dello stampo, evitando di farla entrare in contatto con la crema tiramisù e congelare.

Quindi prelevare il dolce dal congelatore, sformarlo, ricoprire la parte superiore del dolce con cacao spray per un effetto velluto e decorare a piacere con la glassa lucida ed eventualmente delle decorazioni di cioccolato fondente.