

Torta veneciana de nuez



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 35min

Tiempo total: 55min , Número de porciones: 10

0 Calorías , 0 g Azúcares , 0 g Grasas , 0 g Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/torta-veneciana-de-nuez>

Preparación

Precaliente el horno a 175°C. Cubra un molde redonde de 18 cm. con aceite de oliva o manteca ablandada y en el fondo coloque un círculo de papel manteca. Ponga las nueces y el azúcar en un procesador de alimentos y muele hasta que se formen migajas finas, añadir el chocolate y la ralladura y pulse varias veces para cortar el chocolate en pequeños chips. Batir las claras de huevo y la sal en un mezclador con una pala para batir hasta formar picos tiesos. Tamizar la harina sobre las claras de huevo e incorporar suavemente. Agregue la mezcla de nueces en 2 o 3 adiciones y mezclar con cuidado (el volumen disminuirá levemente), agregar el brandy. Transfiera la mezcla al molde preparado. Hornee en horno medio de 35 a 40 minutos, hasta que la torta se hinche y un palillo insertado en el centro salga sin migajas, pero con un poco de chocolate derretido. Enfriar en el molde durante 10 minutos antes de desmoldar. Coloque sobre un bastidor, retire el papel. Voltee la torta y enfriar completamente. Tamizar el cacao en polvo sobre el pastel antes de cortar y servir, con un poco de crema batida.

Ingredientes

- 1-3/4 taza/s Nueces picadas
- 1 taza/s Azúcar
- 85 gramo/s Chocolate negro picado
- Ralladura de 1 naranja o un limón.
- 8 Claras de huevo
- 1/2 taza/s Harina
- 1 medida/s Brandy
- 1 poco Cacao amargo
- 1 poco Crema de leche batida para servir

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día de la Madre, Día Especial, Italiana, Todo el año, Comida para todos los días, Ingrediente extra, Gourmet, Una cocinera experta, Postre, Dulces

