



ovomaltine

TORTA CON OVOMALTINE CRUNCHY CREAM



PREPARAZIONE TORTA CON OVOMALTINE CRUNCHY CREAM

INGREDIENTI

Quantità per uno
stampo del diametro di
20 cm
6 uova
350 g di Ovomaltine Crunchy
Cream
250 ml di panna intera

PREPARAZIONE

1. Sbattere le uova ad alta velocità per almeno 10 minuti (preferibilmente con un robot da cucina) fino a quadruplicarne il volume. Il composto dovrà risultare molto soffice, spumoso e chiaro.
2. Mettere da parte 3/4 del composto a base di uova.
3. Aggiungere Ovomaltine Crunchy Cream a 1/4 del composto appena lavorato. Mescolare bene con il robot da cucina.
4. Incorporare il composto messo da parte alla miscela di Ovomaltine Crunchy Cream. Mescolare lentamente dal basso verso l'alto con una spatola per mantenere la consistenza leggera. Si ottiene così un composto cremoso e soffice.
5. Versare l'impasto ottenuto in uno stampo apribile del diametro di 20 cm, foderato con carta da forno.
6. Cuocere nel forno preriscaldato a 175 °C in modalità statica (calore sopra e sotto) sul ripiano centrale per 35-40 minuti. Durante la cottura la torta lievita, formando una piccola cupola sulla parte superiore e una crosticina.
7. Il tempo di cottura può variare leggermente a seconda del forno. Fare la prova dello stecchino per controllare se la torta è cotta: dopo aver inserito uno stecchino di legno nella torta, questo deve essere asciutto o leggermente umido una volta estratto. La consistenza rimane morbida e spumosa.
8. Dopo la cottura, lasciare raffreddare la torta per 10 minuti nello stampo. Rimuovere quindi il bordo dello stampo apribile, estrarre la torta insieme alla carta da forno e lasciarla raffreddare completamente. Raffreddandosi, la torta si abbassa un pochino formando la classica crosticina con piccole crepe.
9. Prima di servirla, montare la panna e distribuirla sulla torta.