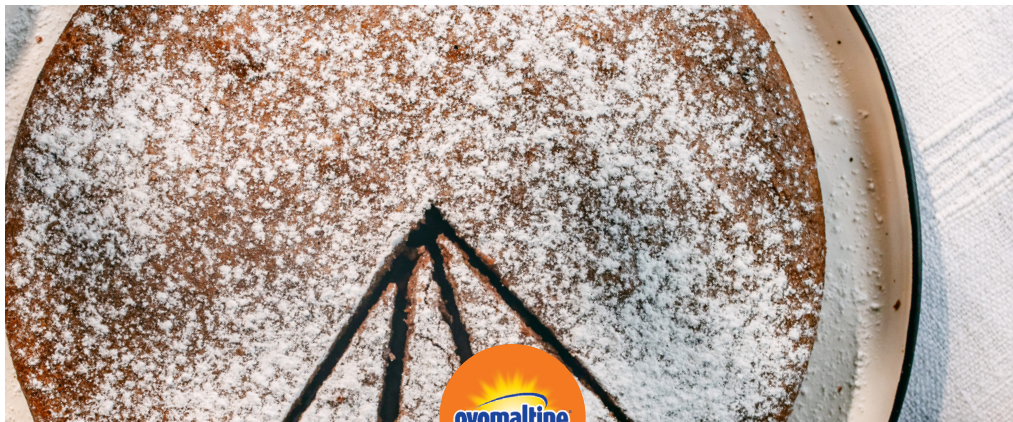




TORTA DI CASTAGNE CON OVOMALTINE



PREPARAZIONE TORTA DI CASTAGNE CON OVOMALTINE

INGREDIENTI

- 200 g di Ovomaltine Crunchy Cream
- 4 tuorli
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 200 g di purea di castagne
- 150 g di nocciole macinate
- 1/4 di cucchiaino di lievito in polvere
- 4 albumi
- 1 presa di sale
zucchero a velo q.b.

PREPARAZIONE

1. Preparare uno stampo a cerniera (Ø circa 26 cm) foderato con carta da forno e imburrrare leggermente il bordo.
2. Montare l'Ovomaltine Crunchy Cream, i tuorli d'uovo e lo zucchero vanigliato in una terrina con uno sbattitore elettrico per circa 3 minuti fino a ottenere un composto cremoso e che risulta più chiaro.
3. Incorporare poco alla volta al composto di tuorli la purea di castagne, le nocciole e di lievito in polvere.
4. Montare a neve ferma gli albumi con una presa di sale. Incorporare delicatamente 1/3 degli albumi montati a neve al composto, incorporare delicatamente il resto degli albumi montati a neve con una spatola in gomma per mantenere una consistenza spumosa.
5. Versare il composto pronto nello stampo a cerniera preparato precedentemente e livellarlo.
Cuocere nel forno preriscaldato a 180°C (ventilato/al centro) per circa 30 minuti.
Sforare e lasciare intiepidire leggermente.
6. Rimuovere la torta di castagne Ovomaltine dallo stampo, farla raffreddare completamente su una griglia e, prima di servire, cospargerla di zucchero al velo.