



TORTA ALLA MANDORLA, MIELE E OLIO EVO CON CREMOSO AL CIOCCOLATO FONDENTE E ARANCIA

Ingredienti

Per la torta

180gr. di farina di mandorla
160gr. di granella di mandorla con buccia
6gr. di lievito in polvere
80gr. di miele
80gr. di olio e.v.o
160gr. di uova intere

Per il cremoso

500gr. di panna
180gr. di cioccolato fondente
½ buccia d'arancia grattugiata
4gr. di colla di pesce

Procedimento

Per la torta

Sbattere le uova con il miele e l'olio, continuando inserire tutte le polveri, infine la granella.

Preriscaldare il forno a 180°C e cuocere fino a doratura.

Per il cremoso

Portare a bollore metà della panna con la bacca di vaniglia spalpata, sciogliere all'interno il cioccolato e la gelatina precedentemente idratata, continuando a 30°C.

Inserire la panna restante e lasciar riposare in frigorifero

Montare il cremoso come una comune panna montata e dressare con sac a poche su basi da forno. Grattugiare la buccia d'arancia.