

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Crostata meringa e nutella

Per chi vuole usare la nutella..... anche nella crostata !!!!



Difficoltà
facile



Quantità
10 persone



Tempo
60 minuti

Ingredienti

- Per la frolla:
- farina - 300 g
- zucchero - 150 g (per questa torta bastano 100 g)
- burro - 150 g
- uova - 3 tuorli
- un pizzico di sale
- Per il ripieno:
- nutella
- nocciole tostate
- Per la meringa:
- albumi - 2
- zucchero - 120 g
- nocciole tostate

Preparazione

In una grande ciotola mischiate la farina con lo zucchero e il pizzico di sale. Aggiungete il burro a temperatura ambiente e i tuorli. Lavorate velocemente il tutto fino ad amalgamare gli ingredienti, ma senza riscaldare la pasta. Mi raccomando, non fatela liscia altrimenti, avrete una torta dura!! (Se avete un robot: mettetevi tutti gli ingredienti insieme nella sua ciotola e frullate fino a formare una palla.) Prendete, ora, la pasta e dopo averla avvolta con una pellicola trasparente, mettetela in frigo almeno per una mezz'ora. Volendo si può preparare anche dal giorno prima. Basta lasciarla in frigo fino al momento dell'uso! Togliete la pasta dal frigo e fatela ammorbidire in modo che sia facilmente lavorabile, ma non troppo morbida. (Considerate che d'inverno farà più fatica ad ammorbidire!!) Mettete la pasta fra due fogli di carta forno e spianate con il mattarello fino ad avere un cerchio più grande della teglia. Mettete la sfoglia assieme alla carta forno nella teglia e sollevate i bordi come un contenitore. Posate sopra la pasta un altro foglio di carta forno, date la forma e sopra metteteci dei fagioli, per non far gonfiare la frolla. Fate cuocere, ma prima di arrivare al colore desiderato togliete carta e fagioli e fate dorare. Fate raffreddare. Prendete le nocciole e fatele tostare. Appena si raffreddano, le sminuzzate non troppo finemente. Lasciatene qualcuna intera per guarnizione. Nel frattempo frullate gli albumi con lo zucchero fino ad avere una massa bella consistente. Prendete il guscio e lo posate in una tortiera di vetro, che si possa mettere in forno, e lo riempite di nutella e una parte di nocciole tritate. Sopra la nutella vi versate la meringa bella solida, vi aggiungete le altre nocciole tritate e vi fate dei decori con una forchetta. Finite con le nocciole intere. Mettete la torta sotto il grill per pochi minuti, fino ad avere una leggera doratura e la

meringa solidifica, ma all'interno deve essere morbida! Se volete, potete sostituire la farina con: 200 g di farina e 100g di mandorle tritate! Potete cuocere sia nel forno tradizionale sia con il forno a microonde con la funzione crisp!

