

Categoria: Ricette di Natale - Dolci



## Informazioni Generali

<b>Preparazione:</b> 60 min	<b>Cottura:</b> 60 min	<b>Dosi per:</b> 12 persone
<b>Costo:</b> Medio	<b>Difficoltà:</b> Media	

Il dolce albero di Natale è una torta da servire in alternativa ai classici panettoni e pandori.

L'impasto è preparato senza farina, al suo posto viene usato il pangrattato con nocciole e mandorle tritate.

La crema per la ricopertura e la farcitura sono a base di burro. Il tocco finale sono le decorazioni fatte con glasse e palline di zucchero colorate dove potrete sbizzarrirvi e arricchire il vostro dolce albero di Natale come più vi piace.



### Per l'impasto

>> <b>Caffe</b> 4 tazzine (per bagnare la torta)
>> <b>Mandorle</b> 140 gr
>> <b>Nocciole</b> 140 gr
>> <b>Pangrattato</b> 120 gr
>> <b>Uova</b> 12
>> <b>Zucchero</b> 280 gr

### Per la crema di farcitura

>> <b>Burro</b> 200 gr
>> <b>Caffe</b> 4 cucchiari
>> <b>Cioccolato</b> fondente 180 gr
>> <b>Uova</b> 4 tuorli
>> <b>Zucchero</b> a velo 200 gr

### per la crema di ricopertura

>> <b>Burro</b> 200 gr
>> <b>Cioccolato</b> fondente 200 gr
>> <b>Uova</b> 4 tuorli
>> <b>Zucchero</b> a velo 200gr

### Ingredienti

>> <b>Acqua</b> q.b.	>> <b>Coloranti alimentari</b> rosso e verde
>> <b>Codetta</b> colorata e palline di zucchero argento	>> <b>Mandorle</b> petali q.b.
>> <b>Codetta</b> di cioccolato 200 gr circa	>> <b>Zucchero</b> a velo q.b.

## Preparazione



Per prima cosa sminuzzate in un mixer le mandorle e le nocciole (1). Poi sbattete molto bene i tuorli delle uova con metà dello

zucchero fino a farli diventare un composto denso e cremoso, quindi versateli in una ciotola (2). Aggiungete alle uova sbattute la frutta secca tritata (3) e amalgamate il tutto.



Incorporate poi il pangrattato (4), mescolate bene e poi aggiungete gli albumi precedentemente montati a neve ferma con il restante zucchero (5). Imburrate e infarinate lo stampo dove andrete a cuocere la torta (6).



Versate l'impasto all'interno della tortiera (7) e mettete in forno già caldo per 45 minuti a 160 gradi. Nel frattempo che la torta cuoce preparate le creme. Per la farcitura, fate sciogliere il cioccolato, precedentemente tagliato grossolanamente con un coltello in un pentolino a fuoco molto dolce assieme al caffè (8). All'interno di un mixer lavorate il burro, con lo zucchero a velo e i tuorli (9).



Quando il composto sarà omogeneo aggiungete la dose di cioccolato (ormai tiepido) necessaria per la crema e amalgamate il tutto (10). Procedete nello stesso modo per preparare la crema di ricopertura facendo attenzione al fatto che le dosi degli ingredienti sono differenti. Quando la torta sarà cotta, tagliatela a metà (11) e bagnatela con il caffè che avrete preparato in precedenza (12).



Versate la crema per la farcitura (13) e spalmatela aiutandovi con la lama di un coltello (14). Dopodiché copritela e dedicatevi alla ricopertura (15).



Spalmate la crema al cioccolato in superficie (16) e, aiutandovi con una spatola dalle estremità appuntite (in alternativa utilizzate una forchetta), disegnate delle righe che simuleranno gli aghi dell'abete (17). Con la glassa verde (preparata unendo zucchero a velo e acqua bollente q.b. per ottenere un composto denso) create qualche linea ripassando in qualche solco creato con la spatola (18).





Con la glassa rossa create dei piccoli cerchietti (19) che andrete a riempire con dello zucchero o con dei confettini colorati (20). Sistemate i petali di mandorla su tutta la superficie (21).



Cospargete i bordi della torta con delle codette di cioccolato (22) e con una sacca da pasticciare date il tocco finale con dei ciuffetti di crema al burro tutt'intorno alla torta (23-24). Tanti auguri!

Ringraziamo l' Accademia Mugnano per lo stampo fornitoci.

**Consiglio**

---