

Naked Cake di Halloween

 **50 min. + 30 min. in forno + 4 ore in frigo**

Per una tortiera apribile di ca. 20 cm di Ø, fondo foderato con carta da forno, bordo imburato

100 g	zucchero	Preriscaldare il forno a 180 °C. Lavorare lo zucchero, i tuorli e l'acqua fino a ottenere un composto chiaro e spumoso.
4	tuorli	
1 c.	di acqua calda	

4	albumi	Montare a neve gli albumi con il sale. Mescolare la farina, il cacao in polvere e il bicarbonato di sodio e unirli al composto alternandoli a strati con gli albumi montati. Mescolare delicatamente e versare nella tortiera.
1 presa	sale	
100 g	farina	
3 c.	cacao in polvere	
1 c. no	bicarbonato di sodio	

In forno: cuocere per ca. 30 min. nella parte inferiore del forno preriscaldato. Sforare il pan di Spagna, capovolgerlo su una griglia e lasciarlo raffreddare. Tagliarlo in tre dischi e sistemare la base nella tortiera pulita.

100 g	cioccolato fondente	Tritare finemente il cioccolato e farlo sciogliere a bagnomaria in una ciotola, mescolando fino a ottenere un composto omogeneo.
--------------	----------------------------	--

2	fogli di gelatina	Mettere in ammollo la gelatina per ca. 5 min. in acqua fredda. Montare a neve gli albumi con il sale e la panna. Lavorare i tuorli e lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro. Aggiungere il cioccolato con 3 c. di panna montata e mescolare. Strizzare la gelatina, scioglierla nell'acqua bollente e unirla al composto mescolando. Incorporare delicatamente il resto della panna montata agli albumi. Distribuire 1/3 del composto sulla base della torta, quindi adagiarvi un disco di pan di Spagna, ripetere il processo. Distribuire il composto rimanente e lasciar solidificare in frigo per ca. 4 ore.
2	albumi freschi	
1 presa	sale	
2 dl e ½	panna intera	
2	tuorli freschi	
2 c.	zucchero	
2 c.	acqua bollente	

Una porzione (1/12): 341 kcal, 18 g di grassi, 37 g di carboidrati, 7 g di proteine



Crea degli ochietti di zucchero con la penna per glassa sugli spumetti e sulla torta.