



# BABÀ

*Ricetta*



Aujourd'hui nous souhaitons vous faire découvrir la recette simple et succulente de la Torta Di Nocciole, avec une crème mascarpone légère !

## Ingredients pour un gâteau de 10 à 12 personnes :

100 g de chapelure  
½ verre d'amaretto  
200 g de noisettes du Piémont hachées en gros morceaux **GALA**  
1 sachet de levure chimique  
6 oeufs  
400 g de sucre  
500 g de mascarpone  
2 expressos italiens très serrés ou de l'extrait de café (2 c.à.c.)  
1 pot de pâte à tartiner aux noisettes **GALA**

- Mouiller la chapelure avec l'amaretto. Ajouter les noisettes et la levure et mélanger.
- Séparer les blanc des jaunes d'oeufs. Dans un saladier fouetter les jaunes avec 200g de sucre pendant 5 min pour les rendre mousseux. Dans un autre saladier monter les blancs en neige ferme avec 100g de sucre.
- Préchauffer le four à 180°C (th.6). Beurrer et fariner un moule de 24cm de diamètre.
- Incorporer la première préparation aux jaunes d'oeufs avec une spatule, puis ajouter les blancs délicatement.
- Verser la préparation dans le moule et faire cuire 30 minutes. Une fois cuit laisser refroidir totalement avant de séparer le gâteau en deux disques égaux.
- Préparer la crème au mascarpone en fouettant le mascarpone avec 100g de sucre et le café.
- Étaler une couche de pâte à tartiner à la noisette du Piémont sur le premier disque, puis recouvrir de la crème mascarpone. Ajouter le deuxième disque de gâteau.
- Réserver au réfrigérateur 4h. Saupoudrer de sucre glace avant de servir.

Bon appétit !