



CUBETTI DI CIOCCOLATO E NOCI (THERMOMIX®)



QimiQ VANTAGGI

- Consistenza soffice e succosa
- Tempo di presentazione più lungo senza perdita di qualità



INGREDIENTI PER 1

PER IL PAVIMENTO

250 g	QimiQ Sauce Base
7	Bianco dell'uovo
1	Sale
200 g	Zucchero a velo
220 g	Burro
200 g	Cioccolato al latte, in Stücken
1	Zucchero vanigliato
7	Tuorlo d'uovo
220 g	Farina
1	Livieto
80 g	Nocciole,
200 g	Marmellata di albicocche,

PER LA GLASSA AL CIOCCOLATO

180 g	, in Stücken
100 g	Burro, in Stücken
1	Latte

PREPARAZIONE

1. Per la base: Preriscaldare il forno a 180 °C (forno ventilato).
2. Inserire l'accessorio del frullino nella ciotola di miscelazione. Aggiungere gli albumi con un pizzico di sale e metà dello zucchero a velo e sbattere senza misurino per 7 minuti / velocità 3,5. Togliere lo sbattitore e versare gli albumi montati in una grande ciotola.
3. Sostituire l'attacco della frusta. Lavorare a crema il burro con il restante zucchero a velo, la base di crema QimiQ, il cioccolato da cucina e lo zucchero vanigliato per 3 minuti/60°C/step 1.5 fino ad ottenere un composto omogeneo. Infine, aggiungere i tuorli d'uovo.
4. Versare la farina, il lievito e le nocciole sul composto nella ciotola e incorporare per 5 sec./velocità 3.
5. Versare il composto dalla ciotola di miscelazione e piegare negli albumi montati a neve.
6. Distendere il composto sulla teglia e cuocere nel forno preriscaldato per circa 35 minuti. Lasciare raffreddare.
7. Tagliare la base della torta a metà. Spalmare una parte con metà della marmellata. Mettere la seconda parte sopra e spalmare con la marmellata rimanente.
8. Per la glassa al cioccolato: mettere il cioccolato nella ciotola del mixer e macinare per 6 sec./velocità 8.
9. Aggiungere il burro e scaldare per 4 min./50°C/livello 2.
10. Aggiungo il latte e sbatti per 10 sec./velocità 4.5 fino a che non è liscio. Rimuovere il coperchio della ciotola di miscelazione, lasciare raffreddare la glassa fino a quando l'indicatore di temperatura del Thermomix è sceso a 37 °C, mescolando di tanto in tanto con la spatola durante questo tempo.
11. Poi riscaldare di nuovo per 2 min./50°C/livello 3. Svuotare la glassa sulla base in una sola passata, stendere rapidamente e lasciare asciugare.