

## TORTA DI ARACHIDI



Tempo: 60 min.    Difficoltà: Media    Persone: 6

### INGREDIENTI

Gr 250 di arachidi tostate	2 fogli di colla di pesce
Gr 50 di sciroppo 32 d (lt 1 di acqua /kg 1,350 zucchero)	Lingue di gatto al cacao
Lt 1 di panna fresca	
Gr 250 cioccolato bianco	Gr 160 di albume
Gr 3 di sale	Gr 160 zucchero a velo
1 bacca di vaniglia	Gr 160 burro pomata
4 fogli di colla di pesce	Gr 120 farina 00
	Gr 32 cacao amaro
Gr 150 di caffè espresso lunghi	Gelato alla vaniglia
Gr 350 di cioccolato bianco	
Gr 25 burro di cacao	

### PREPARAZIONE

Scaldare in pentola con lo sciroppo le arachidi per 8/10 minuti.  
Tritare il cioccolato bianco.

Scaldare mezzo litro di panna a 80 gradi con i semi di vaniglia, la gelatina e il sale, versare sul cioccolato bianco.



Lasciare intiepidire e aggiungere la panna fredda.

Fare riposare 24 ore.

Scaldare la panna e il caffè, versare la gelatina e incorporare il cioccolato bianco e il burro di cacao sciolti.

Fare riposare 24 ore.

Mixare tutti gli ingredienti delle lingue di gatto e portare in cottura a 160 gradi per 6/10 minuti.

Comporre il dessert e completare con gelato alla vaniglia e schiuma di cappuccino caldo.

Servire con un sac a poche.

