

## 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 160 di albume
Gr 250 cioccolato bianco	Gr 160 zucchero a velo
Gr 3 di sale	Gr 160 burro pomata
1 bacca di vaniglia	Gr 120 farina 00
4 fogli di colla di pesce	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.

