



Torta gelato canestro - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina



torta gelato - base wafer - nocciola - cioccolato - decoro con tecnica del canestro - panna - neutro



La solita torta gelato, metà alla nocciola e metà al cioccolato ma la base è diversa:
un pacchetto di wafer al cioccolato (Loacker del tipo non rivestito di cioccolato)
150 grammi di nocciole tostate in forno
50 grammi di burro
Ridurre a pezzetti i wafer con le nocciole, aggiungere il burro fuso e disporre nella teglia dove lavoreremo la torta.

Infornare a 180° per 10 minuti.
Lasciare raffreddare benissimo e comporre col gelato.

Raffreddare benissimo e rivestire con uno strato sottile di panna montata (in tutto ne occorrerà mezzo litro). Raffreddare. Proseguire con la decorazione canestro. I decori sui lati li ho attaccati con panna montata.

Per tenere ben ferma la panna ho usato il solito trucco che abbiamo escogitato io e Line: su 500 cc di panna e 100 grammi di zucchero a velo ho aggiunto 3 grammi di neutro.
Appena la assaggio vi dico del fondo (speriamo non sia la solita roccia)

[Vai alla discussione sul forum](#)