



Torta di Chiavari - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

dolce - torte farcite - lingue di gatto

allora come base ci vuole il pan di spagna e le lingue di gatto (anche quelle le ho fatte io)

per le lingue:

si mettono 100 g burro in mo (ad un voltaggio basso) finché diventa molto morbido appena prima che si scioglia poi si sbatte con una frusta a crema e lo si mette in frigo dopodiché lo si riprende e si aggiungono 100 g zucchero (meglio se a velo) oppure quello che si scioglie molto velocemente. Si sbattono sempre colla frusta aggiungedoci 100 g di albume d'uovo si sbatte per 10 primi circa finché diventa ben spumoso e infine ci si incorpora la farina.

Il risultato deve essere morbido ma non liquido poi si mette tutto nel sac à poche tagliato in punta e si fanno dei bastoncini su carta forno imburrata (è importante imburrarla!) adagiata sulla leccarda appena più grassottelli dei fiammiferi e si mettono a cuocere in forno ben caldo finché si bruciacchia la parte più esterna.

A parte si prepara lo zabaione con 60 g zucchero 3 tuorli e 50 g marsala .

Poi si montano a parte 500 g crema di latte ben ferma

Ancora a parte si sbriciolano 100 g amaretti e si bagnano con brandy e latte

Adesso basta assemblare e il gioco è fatto

Si taglia il pds in 2 e la crosta esterna che andrà sbriciolata perché poi servirà sopra

Lo si bagna, ci si mette una parte di panna poi lo zabaione e gli amaretti sbriciolati, ancora uno strato di panna e si mette l'altra metà la si bagna e poi viene tutto ricoperto colla panna restante (lasciarne qualche cucchiaio per la guarnizione).

Tutto intorno vanno messe le lingue di gatto e al centro gli amaretti a fare un cerchio e poi viene coperto il tutto colle briciole di pds e si guarnisce con qualche spruzzo di panna!!

