



Torta gelato "fili di zucchero" - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina



La base è fatta con biscotto grancereale alle fave di cacao frullato, e amalgamato a fuoco dolce con abbondante burro.

All'interno il gelato cioccolato e nocciola. I bordi li ho bagnati con acqua e rotolati in granella di nocciole (una parte di nocciole e due di zucchero, cotto, raffreddato e frullato). Sopra un velo di gelato pistacchio dà una nota di colore verde su cui spicca la granella di nocciole, il profilino di sciroppo di amarena addensato con l'amido e fatto uscire da una sac à poche usa e getta, che contorna la superficie del dolce facendo da base alle nocciole e ai pistacchi. Al centro un composto di zucchero caramellato ridotto in fili poggiati su una base dello stesso composto.