

## TORTA GELATO con i SIGARELLI alla nocciola

Né forno né fruste, ma solo gelato e cialde!

I protagonisti sono crema, cioccolato, nocciola e i "Sigarelli" ripieni di morbida crema alla nocciola.

### **Ingredienti:**

250 g di gelato al cioccolato  
250 g di gelato alla crema  
250 g di gelato alla nocciola  
60 Sigarelli alla nocciola  
50 g di nocciole

### **Per la glassa "lucida" (un po' più difficile):**

150 g di zucchero  
60 g di cacao amaro  
150 ml di acqua  
120 ml di panna  
7 g di gelatina in fogli



### **Procedimento:**

Foderare uno stampo rettangolare con pellicola alimentare.

Disporre a strati: Sigarelli, gelato al cioccolato, Sigarelli, gelato alla nocciola, Sigarelli, gelato alla crema e completare con un ultimo strato di Sigarelli. Coprire con la pellicola e tenere in freezer a -20°C.

### **Per la glassa al cioccolato:**

Mettere a bagno la gelatina in acqua fredda.

Setacciare il cioccolato e mescolarlo in una ciotola con lo zucchero.

In una casseruola riunire la panna ed il latte e scaldare fino a 60°C, unire la miscela di cacao e zucchero e mescolare. Portare ad ebollizione su fuoco moderato, mescolando di tanto in tanto, facendo attenzione a che il fondo non si attacchi. Quando, sollevando la massa risulta essere scura e coprente allora togliere dal fuoco, strizzare ed unire la gelatina. Trasferire la glassa in un contenitore alto e con un mixer ad immersione emulsionarla senza mai staccarlo dal fondo, altrimenti ingloba aria e si formeranno tante bollicine. Coprire la glassa con pellicola per alimenti e conservare in frigorifero (si conserva per 7 giorni) oppure usare subito. Al momento di decorare la torta gelato la glassa deve essere alla temperatura di 35-40°C, se è stata conservata in frigo va scaldata (al microonde), mettere la torta gelato su una gratella (con alla base della carta forno per raccogliere l'eccesso) e versare la glassa sulla torta.

Trasferire la torta sul piatto di portata e decorare con le nocciole spezzettate.

### **Per una glassa più facile:**

400 g di cioccolato fondente  
200 ml di panna liquida  
50 g di miele d'acacia (o glucosio)

Tritare il cioccolato e metterlo in una ciotola. Scaldare la panna e versarla sul cioccolato e fare sciogliere. Aggiungere il miele ed amalgamare.

Mettere la torta su una gratella e versarvi la glassa tiepida.

Un grazie a: **Francesca D'Orazio Buonerba**  
(Foto di **Lele Buonerba**)