

TORTA GELATO alle creme e SIGARETTE DOLCI FRIZZI

Il cioccolato, la crema e la nocciola unite dalle **Sigarette Dolci Frizzi**.

Prima di tutto occorre del buon gelato artigianale.

Il giorno prima si può preparare la base della torta al cioccolato, molto morbida e alternare strati di gelato.

Infine bisogna disporre intorno alla torta le Sigarette Dolci Frizzi, e decorare la parte superiore con alcune palline di gelato, ciuffi di panna e granella di nocciola.

Ingredienti:

300 g di gelato al cioccolato
300 g di gelato alla crema
300 g di gelato alla nocciola
300 ml di panna
150 g di Sigarette Dolci Frizzi

Per la base al cioccolato:

480 g di cioccolato fondente
150 g di zucchero semolato
180 g di burro (a temperatura ambiente)
6 uova
40 g di farina 00



Procedimento:

Scaldare il forno a 180° C.

Spezzettare il cioccolato e farlo sciogliere a "bagnomaria".

Unire il burro e, quando sarà sciolto, aggiungere lo zucchero, le uova, una alla volta, ed amalgamare bene. Setacciare la farina ed incorporarla nel composto di cioccolato. Disporlo, infine, in due teglie foderate con carta forno in uno strato sottile.

Cuocere in forno per circa 15 minuti: fare raffreddare e ritagliare quattro basi torta da 20 cm.

Foderare con pellicola trasparente uno stampo tondo da 20 cm, possibilmente a cerniera.

Alla base disporre uno strato di dolce al cioccolato, spalmare i tre strati di gelato e, quindi, finire con un altro strato di dolce. Mettere in freezer per almeno 2 ore.

Intanto, con un porzionatore da gelato fare delle palline dei vari gusti e disporli su una teglia foderata con pellicola alimentare da tenere, poi, in freezer.

Montare la panna e togliere la torta dal freezer. Eliminare la pellicola e spalmare la panna montata ai lati del dolce e fare aderire le Sigarette Dolci Frizzi.

Decorare, infine, la parte superiore della torta con le palline di gelato già preparate, ciuffi di panna e granella di nocciola.

Tenere in freezer ancora per un'ora e tirare fuori qualche minuto prima di servire.

Un grazie a: **Francesca D'Orazio Buonerba** (www.erbapepe.com)