



## Pan di Spagna al marzapane e nocciole con mousse al Cognac

### Ingredienti

per il Pan di Spagna:

3 uova  
75 g di marzapane  
15 g di burro  
60 g di zucchero  
50 g di farina  
20 g di granella di nocciole

Per la mousse:

3 tuorli  
90 g di zucchero  
120 g di panna fresca  
150 g di latte  
24 g di maizena  
1 stecca di vaniglia  
12 g di colla di pesce  
500 g di panna da montare

180 g di cognac (io ho usato il metaxa, liquore greco analogo al cognac, ma potete usare quello che preferite!!)

Ho sperimentato questa ricetta un po' per caso mentre cercavo una torta per il compleanno di mia mamma... leggendo il titolo lunghissimo a mio marito, che sentendo la parola magica "marzapane", mi ha immediatamente detto: "devi farla!!!"

Ottima se volete stupire i vostri ospiti con una torta dal nome complicato ma tutto sommato semplice e veloce da preparare!!

Procedimento per il Pan di Spagna:

lavorate i tuorli con il marzapane fino a che non è chiaro e spumoso, aggiungete il burro fuso.

Montate gli albumi a neve con lo zucchero. Quando arrivate ad avere i due composti belli montati uniteli ed amalgamateli insieme sempre con la frusta elettrica.

Unite la farina setacciata ed amalgamate a mano. Mettete il tutto in uno stampo. Se volete fare come ho fatto io, cioè farcirlo anche dentro, vi consiglio uno stampo da 20 cm di diametro, se invece volete che il pan di Spagna sia la base della mousse, tipo cheese cake per

intenderci, potete usare uno stampo anche di 24-26 cm di diametro.

Prima di metterlo in forno cospargetelo di granella di nocciole (essendo 20 cm di diametro io ho usato meno di 20 g di granella, è sufficiente che sia coperta bene la superficie!!)

Cuocete in forno preriscaldato a 180° per 30 minuti circa.

Procedimento per la mousse:

sbattete i tuorli con lo zucchero, aggiungete la maizena, fate bollire latte e panna insieme con la stecca di vaniglia tagliata a metà. Versate il latte sulle uova e rimettere sul fuoco per fare addensare. Ammollate la colla di pesce, strizzatela ed unitela

alla crema calda. Unite anche il cognac, io ne ho messo meno, circa 100-140 g e devo dire che si sentiva senza pere stancare... vedete in base ai vostri gusti!! Montate la panna ed unitevi delicatamente la crema raffreddata. Versate la mousse sul pan di Spagna e lasciate raffreddare in frigo. Decorate a piacere e gustate!!

Ricetta di **AINE**