



Torta Pan di Stelle

Ingredienti

500 gr di biscotti Pan di Stelle

5 cucchiaini di Nutella

500 gr di panna montata

50 gr di zucchero a velo

80 ml latte (oppure 40 gr di burro)

cacao amaro q.b. per la decorazione

Sbriciolare la metà dei biscotti, aggiungere il latte (o il burro fuso) e con le mani amalgamare bene: foderare uno stampo da 24 cm, a cerniera, con carta da forno sia sui lati che il bordo, pressate la granella di biscotti amalgamata e formate la base della torta nella teglia. Riponete in frigo per una mezz'ora, sciogliete a bagnomaria la Nutella e montate la panna con lo zucchero a velo. Togliete la base dal frigo e cominciate ad assemblare la torta. Spalmate la nutella sulla base distribuendola uniformemente quindi aggiungete la panna montata; ponete in frigo fino al momento di tagliarla.

Io la preparo la sera prima e la lascio in frigo tutta la notte; poco prima di consumarla procedere con la guarnizione del dolce che ognuno fara' secondo il proprio gusto.

Fonte della ricetta (modificata): [Ricette della Nonna](#)