TORTA DI NOCI

Antica ricetta tramandata dal 1800 nella famiglia di Giovanni Maria Cavalli.

Ingredienti per 12-14 persone, peso torta dopo cottura Kg.1.4 circa (per 6-7 persone dimezzare tutto, anche i tempi di cottura):

- - 3 hg di noci maleschesi sgusciate e tritate grossolanamente
 - - 3 hg zucchero
 - - 1 hg cacao zuccherato
 - - 2 hg. burro sciolto a bagnomaria (o margarina)
 - - 6 uova, di cui i bianchi montati a neve a 3 per volta
-

Togliere le uova dal frigo un'ora prima dell'inizio della lavorazione.

Ungere con burro (o margarina) e cospargere con pane grattugiato fine (o farina) una tortiera ad anello apribile e del diametro di cm 24-26.

Tritare grossolanamente le noci sgusciate in apparecchiatura elettrica, tipo tritacarne, in pezzi di 4-5 mm di grossezza (si possono anche tagliuzzare, sempre grossolanamente, su tagliere di legno con mezzaluna).

Evitare tassativamente di ridurle in polvere: è essenziale per la buona riuscita della torta.

Far fondere il burro a bagnomaria, togliere dal fuoco e lasciare.

Per non dovere travasare in seguito l'impasto, usare adesso un recipiente abbastanza grande da poter contenere tutto l'impasto che segue + i 6 bianchi d'uovo montati a neve.

Sbattere i 6 rossi d'uovo con lo zucchero nel recipiente prescelto, prima con il cucchiaio di legno, poi con il frullino con fruste piccole di plastica. Frullare molto fin quando non si ha un bel colore chiaro di uovo sbattuto.

Aggiungere il cacao, amalgamare bene con il cucchiaio di legno e poi sbattere a lungo con il frullino elettrico. Si deve sempre ottenere una pasta soffice ed omogenea. Aggiungere poco per volta il burro fuso, amalgamare bene con il cucchiaio di legno e poi sbattere a lungo con il frullino elettrico (come sopra).

Aggiungere le noci all'impasto e amalgamare con il cucchiaio di legno (non usare il frullino elettrico).

In recipiente a parte sbattere il bianco d'uovo con frusta elettrica (deve venire una massa molto soda, tipo panna montata, quindi insistere quanto necessario), aggiungere all'impasto ed amalgamare dolcemente il tutto in due volte (cioè 3 bianchi d'uovo per volta). Per amalgamare non usare il frullino ma solo cucchiaio di legno.

Mettere il tutto in tortiera: l'impasto si presenta acquoso e pertanto agitando opportunamente e delicatamente e per più volte la tortiera da destra a sinistra e viceversa si può ottenere un buon livellamento della superficie. Se il forno dà temperatura uniforme, la torta deve riuscire con superficie superiore perfettamente orizzontale.

Il forno deve essere di 190° effettivi interni.

Tempo di cottura circa 40 minuti + 10 minuti a forno spento e aperto per asciugare (dopo 20 minuti dall'inizio della cottura occorre girare la tortiera di 180°). I tempi si riferiscono a forno elettrico con termostato. Lasciare raffreddare nella tortiera chiusa per circa 2 ore.

Quando pronta aprire l'anello della tortiera. Se possibile lasciare la torta sulla base della tortiera: volendo cambiare è necessario staccarla dal fondo con coltello ben affilato. Dovrebbe staccarsi abbastanza facilmente. Ricoprire con abbondante zucchero a velo, direttamente da setaccio finissimo, in modo da formare strato nevoso di 1-2 mm di spessore.