Parmareggio
LE RICETTE PARMAREGGIO

TORTA CON CARAMELLO SALATO MONTATO

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Burro

INGREDIENTI

TORTA
- 3 uova grandi
- 140 g di zucchero
- 100 g di Burro Parmareggio
- 150 ml di latte
- 160 g di farina 00
- 25 g di cacao amaro
- 13 g di lievito in polvere per dolci
- 1 bustina di vanillina
- 1 pizzico di sale

CARAMELLO SALATO
- 120 gr di Burro Parmareggio
- 260 gr di zucchero
- 190 gr di panna fresca
- 10 gr di sale

Uova di cioccolato a piacere

DESCRIZIONE

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
TEMPO: 50 MINUTI
DIFFICOLTA': alta

CARAMELLO SALATO
Versare lo zucchero in una pentola e mettere su fuoco basso. Lasciare scogliere senza mescolare ma ruotando la pentola. Una volta che lo zucchero avrà assunto un colore dorato togliere dal fuoco e mescolare con una frusta. Unire il burro freddo a pezzi e il sale. Mescolare fino a che si è sciolto tutto. Versare la panna calda e mescolare energicamente fino ad assorbimento. Mettere il composto in una ciotola coperta con la pellicola e una volta tiepido riporre in frigo per tutta la notte. Togliere la pellicola e montare con fruste elettriche.

TORTA
In una planetaria montare le uova con lo zucchero e un pizzico di sale fino a che non diventi gonfio e spumoso. Unire il burro molto morbido (quasi liquido) un po' alla volta continuando a montare

con le fruste. Unire 50 ml di latte e la vanillina. Versare poco alla volta farina, cacao e lievito setacciati insieme.
Versate l’impasto in uno stampo imburrato di 26 cm, livellare con una spatola. Cuocere in forno caldo a 170°C per 25 minuti. Sfornare e capovolgere su un vassoio, lasciare raffreddare.

Bagnare uniformemente la base con il latte rimasto (100 ml). Riempire una sac à poche con il caramello montato e decorare la crostata a piacere. Finire decorazioni con uova di cioccolato di varie dimensioni e gusti.