



Torta savoia - [Visualizza sul sito](#)  
di Imma

dolce - torte farcite - cioccolato

Ingredienti:

5 uova  
150 amido x dolci  
200 gr. zucchero  
250 gr. cioccolato fondente  
300 gr. di nutella  
copertura con 250 gr. cioccolato fondente

Montare bene le uova con lo zucchero (deve quasi triplicare di volume), aggiungere piano piano l'amido setacciato e incorporare a mano

Preparare la teglia con la carta forno, versare 1/3 dell'impasto e mettere in forno a 180° per 3 min. (deve dorare appena appena).  
Preparare altri 2 dischi di pds allo stesso modo

Ritagliare i bordi mettendo sopra un cerchio, un piatto o una teglia, così vengono tutti uguali

Preparare la farcitura con 250 gr. cioccolato fondente sciolto a bagnomaria aggiungere 300 gr. di nutella. poggiare il primo disco e spalmare con la crema di cioccolato, così sul secondo.  
Ricoprire poi tutta la torta con 250 gr. di cioccolato fondente sciolto a bagnomaria livellare sopra e i bordi, dare una spolverata di granella di nocciole o di pistacchio  
Quando è ben asciutta si taglia a fette per il lungo in modo che si ricavano dei rettangoli.