

CUPOLONE ALLE NOCI

Ingredienti per 6 persone:

- 100 g di nocciole,
- 50 g di pistacchi,
- 200 g di amaretti,
- 260 g di burro,
- 260 g di zucchero a velo,
- tre uova,
- 100 g di cacao,
- due bicchierini di kirsch.

Mettete le uova sulla piastra del forno caldo e lasciatevele per 10 minuti: quindi passatele su un setaccio, sfregandole contro la retina (vedrete la pellicina, ormai secca, staccarsi da sola).

Ponetele in un mortaio e riducetele in polvere.

Sbollentate i pistacchi, pelateli e tritateli finemente; mettete gli amaretti in un canovaccio e pestateli con il batticarne fino a che saranno completamente sminuzzati.

Tenete il burro a temperatura ambiente per renderlo più morbido, poi tagliatelo a pezzetti, trasferitelo in una terrina e lavoratelo con un cucchiaio di legno facendolo diventare soffice e cremoso: incorporate lo zucchero a velo, tre tuorli, il cacao, il kirsch, le nocciole pestate, il trito di pistacchi e gli amaretti ridotti in polvere.

Mescolate a lungo per ottenere un composto ben amalgamato, poi incorporate delicatamente due albumi montati a neve molto soda.

Foderate con un foglio di alluminio uno stampo rotondo da budino, con le pareti lisce.

Versatevi il composto, pareggiando la superficie con il dorso di un cucchiaio, quindi introducete in frigorifero per 4 ore.

Trascorso questo tempo capovolgete il dolce sul piatto da portata e servite.