BISCUIT ALLE NOCCIOLE

Ingredienti:

Per la pasta:

- 5 tuorli,
- 125 g di zucchero,
- 125 g di nocciole tostate macinate,
- 1 cucchiaio di cannella macinata,
- 1 presa di sale,
- 125 g di farina,
- 1 cucchiaino di lievito in polvere,
- 6 albumi,
- margarina per ungere,
- 1 cucchiaio d'acqua.

Per la crema:

- 100 g di burro,
- 50 g di zucchero,
- 70 g di nocciole macinate,
- 1/4 l di latte,
- 1 presa di sale,
- 1/2 busta di preparato per budino alla vaniglia,
- 20 g di zucchero,
- 12 nocciole per decorare.

Per la pasta, montare fino ad ottenere una crema spumosa i tuorli con il cucchiaio d'acqua, aggiungetevi 2/3 dello zucchero, le nocciole, la cannella e il sale.
Unite la farina setacciata ed incorporatela all'impasto mescolando bene.
Montate in un'altra terrina gli albumi a neve densissima con lo zucchero rimanente ed aggiungeteli poi con delicatezza alla pasta.
Quindi unite sempre girando dal basso verso l'alto il lievito setacciato.
Ungete con la margarina uno stampo sganciabile di circa 24 cm di diametro e riempitelo con la pasta.
Ponete nel ripiano centrale del forno già caldo e lasciate cuocere la torta per 25/30 minuti a 210 gradi.
Nel frattempo montate a crema, con una spatola, il burro insieme con lo zucchero e le nociole macinate (tenete da parte un paio di cucchiai di nocciole macinate per la decorazione).
Fate bollire in una casseruola il latte con il sale ed incorporatevi il preparato per budino alla vaniglia, dopo averlo stemperato in una tazza con un po' di latte freddo.
Lasciate bollire il budino un attimo mescolando continuamente e lasciatelo raffreddare mescolando continuamente per non far formare la pellicina in superficie.
Quando sarà freddo aggiungetevi la crema di burro e nocciole.
Dividete la torta a metà in orizzontale e farcitela con un abbondate strato di crema.

Ricoprite anche la superficie e i bordi, spargere anche le nocciole tritate sulla superficie.