

## “Gli alberi del regno di Natale”

# Torta al Nesquik farcita con ricotta e mandorle.

### Per il pan di spagna

150 gr di farina  
20 gr di fecola di patate  
40 gr di Nesquik  
200 gr di zucchero semolato  
1 cucchiaio di miele  
3 uova intere  
8 tuorli di uova medie

### Per gli alberi

100 gr di cioccolato fondente

### Per mousse e farcitura

250 gr di Nesquik Squeeze  
500 gr di ricotta  
200 gr di mandorle

### Per la glassa

100 gr di burro  
80 gr di zucchero di canna  
120 gr di zucchero a velo  
30 ml di latte  
1 bacca di vaniglia

## Partiamo dal pan di spagna.

Per prima accendiamo il forno a 175° ventilato. Montiamo le uova con lo zucchero e il miele alla massima velocità fino a ottenere un composto molto spumoso.

Aggiungiamo poi i tuorli e continuiamo a montare.

Passiamo al setaccio la farina, la fecola e Nesquik. Il pan di spagna deve cuocere per circa 20 minuti.

## E ora la farcitura!

Mescoliamo lo Squeeze con la ricotta e poi lo mettiamo in frigo.

Prepariamo le mandorle: dopo averle tostate al forno le spezzettiamo.

## Che buona la glassa!

Montiamo il burro con i semi della stecca di vaniglia, lo zucchero di canna e lo zucchero a velo. Lavoriamo fino a ottenere un composto spumoso.

Aggiungiamo il latte e continuiamo a lavorare fino a quando non viene assorbito completamente. Lasciamo riposare la glassa in frigo fino al momento di rifinire la torta.

Tirato fuori il pan di spagna, lo tagliamo in due e lo farciamo, sopra ci mettiamo una glassa di neve preparata in precedenza e poi creiamo gli alberelli.

## Non dimentichiamo gli alberelli.

Facciamo fondere 2/3 del cioccolato al microonde o a bagnomaria.

Quando è tutto sciolto lo togliamo dal fuoco e aggiungiamo il cioccolato restante.

Una volta temperato il cioccolato lo mettiamo in un cono di carta da forno e lo lasciamo fuoriuscire per disegnare gli alberelli che andranno apposti sulla torta.