



Torta Almondy di Ikea



Per preparare la **Torta Almondy di Ikea** divideremo la ricetta in tre passaggi: il primo sarà la preparazione delle basi realizzate con albumi, zucchero e mandorle tritate; successivamente passeremo alla crema, simile alla pasticceria, ma dalla consistenza più soda; e infine ci dedicheremo alla glassatura realizzata con panna, cioccolato al latte e i celebri Daim tritati grossolanamente. Insomma questa **Torta Svedese alle Mandorle** è un vero e proprio peccato di gola, che vi leverà ogni sfizio!

Inoltre in questa ricetta non è presente la farina, sostituita all'interno della crema dall'amido di mais, dunque una **Torta Ikea Senza Glutine** perfetta da servire anche in caso di ospiti intolleranti al glutine o affetti da celiachia.

Ingredienti per 8 persone

PER LA BASE:

- 220 g di mandorle tritate
- 200 g di zucchero
- 4 albumi

PER LA CREMA:

- n° 4 tuorli
- 250 g di zucchero
- 30 g di Maizena (amido di mais)
- 220 g di burro

PER LA COPERTURA:

- 150 g di cioccolato al latte
- 150 g di panna da montare
- 200 g di Daim (caramello croccante al burro di mandorle con cioccolato al latte)

Preparazione

1. Per preparare la Torta Daim cominciate dalle basi: montate gli albumi a neve molto ferma, poi aggiungete lo zucchero in 2 o 3 volte sempre montando e infine aggiungete le mandorle tritate. Quando il composto sarà ben amalgamato, distribuitelo in due teglie a cerniera, foderate di carta forno e cuocete in forno preriscaldato a 180 gradi per 20 minuti. Una volta cotte e asciutte, sfornate le basi di meringa alle mandorle e fatele raffreddare completamente.
2. Nel frattempo preparate la crema di farcitura. Sciogliete il burro in una casseruola, poi aggiungete l'amido di mais e infine i tuorli d'uovo, incorporandoli uno per volta. Riducete la fiamma e mescolando con uno sbattitore, fate cuocere la crema per circa 30 minuti, fino a quando risulterà molto densa. Una volta pronta fatela intiepidire leggermente.
3. Stendete metà della crema su una base di meringa alle mandorle, coprite con l'altra base e distribuite la seconda metà della crema. Trasferite in frigo la torta per farla raffreddare completamente.
4. Quando la crema della torta risulterà fredda procedete a preparare la glassatura: tritate grossolanamente i Daim con un mixer, sciogliete a bagnomaria il cioccolato al latte e mentre questo si intiepidisce, montate a neve ben ferma la panna. Unite alla panna il cioccolato fuso e i Daim tritati, mescolate bene e lasciate riposare la glassa in frigo per una decina di minuti, in modo che si rapprenda leggermente.
5. A questo punto prendete la vostra torta e ricopritela con la glassa ai Daim. Infine lasciate riposare la Torta Daim in frigo per almeno 2 ore prima di servirla!



Nota: DAIM confezione da 200 g