

INGREDIENTI

1 rotolo di pasta sfoglia rotonda buitoni,
400gr di mascarpone,
4 tuorli d'uovo,
6 cucchiaini di zucchero,
3 cucchiaini di brandy,
100gr di gherigli di noci,
2 cucchiaini di cacao amaro perugina.

Passate le noci al mixer con lo zucchero e trasferite in una ciotola.
Unite i tuorli d'uovo e sbattete con cura amalgamando bene il composto.

Aggiungete il mascarpone, il cacao, il brandy e continuate a mescolare.
Con la pasta sfoglia foderate una tortiera lasciandola nella sua speciale carta antiaderente.

Unite il composto di mascarpone e noci, lisciate la superficie e cuocete in forno a 200° x 30 minuti.

Lasciate intiepidire e refrigerare per almeno due ore prima di servire.