LA CANZONE CUCINATA · TRACCIA 3

dalla canzone «Boero» di Andrea Marzi

Torta Boero

La ricetta di **Gabriele Spinelli** (chef), DolceSalato, via Ottavio Garganelli 13, Pianoro (BO).



La ricetta di un dolce creato appositamente per questa occasione che contiene gli ingredienti del "boero" ma che boero non è, non essendo un cioccolatino. È una torta, un dolce da credenza al cioccolato fondente con ciliegie al Maraschino e bagna al Kirsch.

INGREDIENTI

- 420 g burro
- 400 g zucchero a velo
- 250 g mandorle in polvere
- 250 g nocciole in polvere
- 250 g cioccolato fondente tritato
- 100 g farina per biscotti
- 160 g tuorli d'uovo
- 250 g albumi d'uovo
- 250 g ciliegie rosse candite
- 100 g kirsch (per ammollare le ciliegie)

PREPARAZIONE

1. Montate in planetaria con la frusta il burro morbido e lo zucchero poi aggiungete i tuorli.
2. Unite prima l'albume montato a neve e poi le polveri setacciate, infine unite il cioccolato tritato.
3. Imburrate e infarinate le tortiere, deponete metà impasto, cospargete abbondantemente con le ciliegie rosse (messe a macerare il giorno prima nel kirsch) e coprite con l'altra metà di impasto.
4. Infornate a 150 °C per circa 90 minuti, controllate con lo stuzzicadenti la cottura e, quando saranno cotte, sfornate e lasciatele nello stampo fino a che non saranno fredde.
5. Dopo averle sformate, mettetele su un piatto da portata e spolveratele con zucchero a velo, decorando con qualche ricciolo di cioccolato fondente e spolverando leggermente con del cacao in polvere.
6. Aggiungete a piacere qualche ciliegia al kirsch che avrete conservato durante la preparazione.
7. Questo dolce si conserva bene per 7/9 giorni chiuso ermeticamente e in frigo.

Ascolta «Boero», leggi il testo e guarda il quadro di Michele Ferri ispirato alla canzone: www.andreamarzi.it/canzone-cucinata/boero/