

Torta Al Bourbon

Inzuppate gli amaretti nel bourbon. Lavorate burro e zucchero. Montate i tuorli e il cioccolato fuso. Aggiungete vaniglia e noci tritate. Montate gli albumi in neve ben soda e aggiungeteli al composto di cioccolato. Foderate i lati di uno stampo con i savoiardi. Coprite il fondo dello stampo con 1 strato di amaretti inzuppati nel bourbon. Fate un altro strato col composto di cioccolato. Alternate gli strati fino a che non avrete usato tutti gli amaretti e il composto di cioccolato. Refrigerate per 1 notte. Prima di servire rimuovete i lati dello stampo e guarnite con panna montata.

Ingredienti

450 G Biscotti Amaretti Sbriciolati
1 Tazza Bourbon
2 Tazze Burro
1/2 Tazza Zucchero
1/2 Tazza Zucchero Semolato
12 Uova
100 G Cioccolato Amaro Fuso
1 Cucchiaino Vaniglia
1 Tazza Noci Tritate
12 Biscotti Savoiardi (ognuno Diviso In 2)
Panna Montata

Note

Preparazione: 25 minuti.