

# Torta al bourbon

Le ricette di dessert su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

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

## Preparazione

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.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](http://www.ricetteitalia.org)

<http://www.ricetteitalia.org>