

# Torrone dei morti

## Ingredienti per uno stampo da plumcake

- .200 g di cioccolato fondente
- .350g di cioccolato bianco
- .350 g di nutella
- .200 g di nocciole tostate

## Procedimento

- .Sciogliete il cioccolato fondente a bagnomaria o al microonde.
- .Rivestite lo stampo per plumcake con il cioccolato sciolto, aiutandovi con un pennello, ripetete l'operazione un paio di volte, ponendo lo stampo almeno 15 minuti in frigorifero tra una passata e l'altra.
- .Pulite con un coltello i bordi in eccesso in modo da sfornarlo facilmente.
- .Sciogliete il cioccolato bianco.
- .Unitevi la nutella e le nocciole tritate oppure intere
- .Mescolate bene e versate tutto nel guscio di cioccolato.
- .Ponete in frigorifero almeno 20 minuti.
- .Ora sigillate il fondo del torrone con il restante cioccolato fondente.
- .Ponete di nuovo in frigorifero per almeno un paio d' ore.
- .Dopodichè sfornatelo e capovolgetelo su un vassoio.

*“Prima di tagliarlo a fette, lasciatelo per circa 30 minuti a temperatura ambiente.  
Si conserva benissimo fuori dal frigo “*

