



Una prelibatezza nata a Vignola e dedicata all'architetto Jacopo Barozzi: semplice e genuina, resa grande dalla tradizione.

Ingredienti:

80 gr di burro
150 gr di zucchero
4 uova
250 gr di cioccolato fondente
100 gr di mandorle dolci spellate
3 Cucchiari di caffè in polvere
un Bicchierino di Rum

Preparazione:

Tostate per qualche minuto al forno le mandorle pelate e poi tritatele finemente.
Fate fondere a bagnomaria burro e cioccolato.
Sbattete a crema i tuorli con lo zucchero, e unitevi poi le mandorle tritate, il caffè, il Rum, il burro e il cioccolato.
Montate a neve le chiare d'uovo e incorporatele al composto facendo in modo che non risulti troppo liquido.
Rivestite di carta da forno il fondo di uno stampo di dimensione proporzionata per un'altezza del composto di circa 3 cm, e cuocete in forno a 180° C per 30 minuti.
Fate quindi raffreddare la torta ed estraetela dallo stampo afferrando i bordi della carta da forno.

Storie nel piatto:

Insieme alla Torta Muratori, la Torta Barozzi è uno dei due dolci, a marchio rigorosamente registrato, per i quali è famosa la Pasticceria Gollini di Vignola, che dal 1887 diffonde i deliziosi aromi dei suoi prodotti artigianali nel centro del piccolo paese modenese.

La Torta Barozzi nacque tra le mani di Eugenio Barozzi all'inizio del Novecento, quando il proprietario della Pasticceria decise di creare un dolce dal gusto inconfondibile a cui legare il nome della famiglia. La torta, fatta solo artigianalmente e con ingredienti genuini, si chiamò dapprima Torta Nera; poi, nel 1907, nella ricorrenza dei quattro secoli dalla nascita di Jacopo Barozzi, Eugenio Gollini la intitolò al genio dell'architetto vignolese che nel XVI secolo fu uno dei maggiori architetti di Roma.

