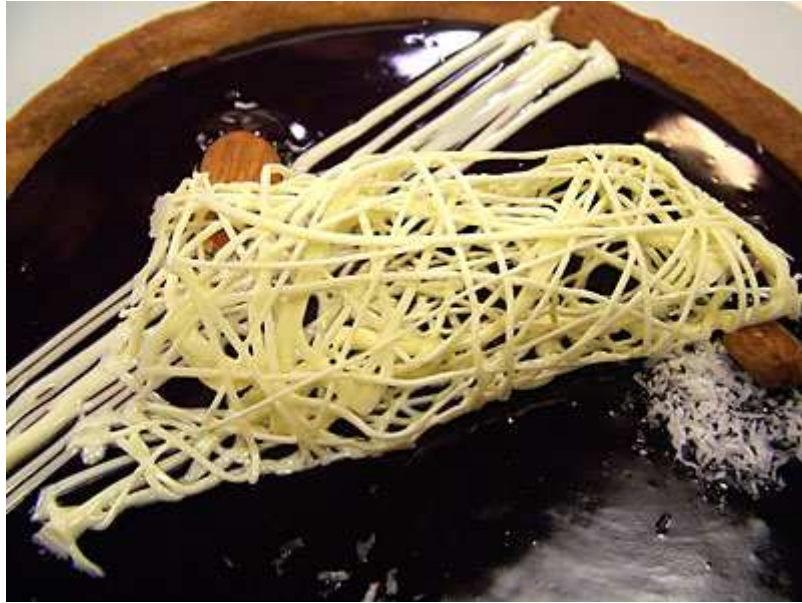


# Torta cocco e rum senza zucchero

Posted by [luca montersino](#)



## *Ingredienti:*

### **Per la frolla:**

400 g farina di kamut  
200 g maltitolo  
200 g burro  
20 g uova  
50 g tuorlo  
40 g latte intero fresco

### **Per il ripieno:**

250 g maltitolo  
160 g cocco rape'  
160 g mandorle con la buccia  
250 g maltitolo  
150 g farina di kamut  
450 g albume  
450 g burro fuso

### **Per la ganache al rum:**

200 g panna  
168 g maltitolo  
320 g cioccolato fondente  
100 g burro  
20 g mandorla in pasta per gelato  
70 g rum 70°

*Preparazione:*

Preparate la frolla: lavorate la farina di kamut con il burro ammorbidito e il maltitolo. Miscelate le uova con il tuorlo e il latte. Versate il composto nella farina sabbiata e lavorate il composto fino ad ottenere una pasta omogenea. Fate riposare in frigo. Nel frattempo preparate il ripieno: in una terrina miscelate maltitolo, farina di mandorle, cocco rapè, farina di kamut.

Al centro versate l'albume e amalgamate bene. Incorporate il burro fuso e mescolate a formare una specie di pastella.

Fate bollire la panna con il maltitolo. Aggiungete il cioccolato fondente e quando sarà sciolto tutto incorporate il burro morbido a pezzetti. Diluite tutto con la pasta di mandorle e il rum. Stendete la frolla e foderate uno stampo precedentemente imburrato. Bucherellate il fondo e riempite con il composto preparato. Infornate per 25' a 180°. Fate raffreddare, staccate la torta dallo stampo e versateci sopra la ganache al rum.

Su una teglia congelata formate una griglia con del cioccolato bianco fuso. Fate indurire quindi arrotolate la griglia a formare un cono. Disponete la decorazione di cioccolato sulla torta e decorate con cocco e mandorle.