

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Battenberg cake

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 40 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



La battenberg cake è una torta davvero particolare, di origine britannica, si dice sia stata inventata per le nozze della nipote della regina Vittoria ed il principe della famiglia Battenberg. Un impasto in due colori che vengono alternati per realizzare una torta a scacchi coperta con del marzapane, una vera delizia!

INGREDIENTI

- 175 g di burro
- 175 g di zucchero a velo
- 175 g di farina 00
- 6 g di lievito per dolci
- 3 uova grandi
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 1 cucchiaino di aroma mandorla
- 30 ml di latte
- colorante alimentare rosso
- 75 g di confettura di albicocche
- 250 g di marzapane.

PREPARAZIONE

1 Lavorare a pomata con le fruste il burro e lo zucchero.



2 Aggiungere le uova leggermente battute continuando ad usare le fruste.



3 Unire quindi all'impasto il latte, gli aromi e la farina setacciata con il lievito continuando a lavorarlo con le fruste fino ad avere un composto liscio ed omogeneo.



- 4 Dividere l'impasto in 2 ciotole ed ad una metà aggiungere il colorante fino ad ottenere l'impasto rosa.



- 5 Se non si dispone della teglia a scomparti che vendono proprio per cuocere questa torta, rivestire una teglia di alluminio usa e getta, 18x25 cm, con della carta da forno, piegandola al centro per formare un divisorio che impedisca ai due composti di mescolarsi.





- 6** Dopo aver preriscaldato il forno a 180°C, cuocere per 40 minuti.
Una volta raffreddata sformare le due basi, ritagliando da ognuna due quadrati di lato 2,5 cm.



- 7** Unirli spennellandoli con la confettura di albicocche, alternando i colori per formare la scacchiera.



8 Tagliare le due estremità della scacchiera, spennellare tutti i lati di confettura e rivestire con il marzapane steso in sfoglia non troppo sottile.

Imprimere sulla sommità con un coltello seghettato un disegno effetto trapuntato e guarnire con delle perline di zucchero.



