

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta ai mirtilli

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [10 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [35 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

NOTE: + 3 ORE DI RIPOSO



PER GUARNIRE

1 bustina di tortagel

50 ml di succo di mirtilli

200 ml di latte

3 cucchiaini di zucchero.

PREPARAZIONE

1 Preparate la base:



2 In una ciotola e con l'aiuto delle fruste elettriche montare per 10 minuti i tuorli con 4 cucchiaini di acqua calda e la vanillina.

Aggiungete 100 g di zucchero e continuate a montare per altri 10 minuti.



3 Montate a neve gli albumi con lo zucchero rimasto per 10 minuti.



4 Aggiungete la farina e la fecola setacciate ai tuorli.



5 Amalgamate leggermente facendo attenzione a non smontare il composto.

Aggiungete gli albumi e mescolare con movimenti delicati dal basso verso l'alto.

Imburrate ed infarinate una tortiera da 24 cm e versateci l'impasto.



6 Cuocete in forno caldo per 20 minuti a 180°C .



7 Dividete la torta a metà e mettete la parte superiore sopra un piatto.

Intorno alla torta mettete un cerchio apribile.



8 Mescolare il maraschino e l'acqua e bagnate la base con metà preparato.

Per la farcia: fate ammolare la gelatina in acqua fredda per 10 minuti.

Montate la panna con lo zucchero e la vanillina.

Uniteci lo yogurt ai mirtilli.



9 Mettete la gelatina strizzata in un pentolino con un cucchiaino d'acqua e fatela sciogliere a fuoco basso.

Unitela al composto di panna e yogurt.

Farcite la torta.



10 Disponeteci sopra i mirtilli secchi (tenendone da parte qualcuno per guarnire).



11 Bagnate l'altro strato di pan di spagna e mettetelo sulla torta.



12 Per la guarnizione: preparate il tortagel mettendo il latte, il succo di mirtilli , lo zucchero e il contenuto di una bustina di tortagel in una casseruola.

Mettete sul fuoco e fate bollire per un minuto.

Fate raffreddare per due minuti e versatelo sulla torta.

Guarnite con i mirtilli avanzati e mettetelo in frigo almeno 3 ore.



13 Togliete il cerchio.

