

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta Alexander

LUOGO: Europa / Lettonia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

450g di burro ammorbidito
¾ tazza di zucchero
2 uova
4 tazze di farina comune
scorza di 1 limone grattugiata

PER IL RIPIENO

1 vasetto da 280g di marmellata di uvetta
rossa o lamponi rossi

PER LA GLASSA

il succo di 2 limoni
450g di zucchero a velo setacciato

PREPARAZIONE

1 Scaldate il forno a 190°C. Lavorate il burro con lo zucchero con un mixer elettrico fino ad

ottenere una crema. Aggiungetevi, ora, le uova, una alla volta ed amalgamare bene.

Aggiungete la scorza di limone e la farina.

Miscelate il tutto fino ad ottenere un composto morbido ed omogeneo.

Imburrate, quindi, due stampi da 22x33cm e foderateli con della carta-forno. Dividete l'impasto in modo omogeneo nei due stampi, usate una spatola per distribuire bene l'impasto.

Infornate per 13-15 minuti o fino a che inizi ad indorarsi. Lasciate raffreddare le torte negli stampi Ribaltate uno stampo in un piatto da portata e togliete dalla torta la carta-forno. Sbattete la marmellata per renderla leggermente più fluida e cospargetela su questo primo strato di torta.

Ribaltate, delicatamente, anche il secondo strato di torta e togliete la carta-forno anche da questa.