

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta bicolore

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

DOSI PER: [12 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [30 min](#)    COTTURA: [50 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



## INGREDIENTI

UOVA 6  
ZUCCHERO 300 gr  
FARINA 375 gr  
OLIO DI SEMI 125 gr  
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina  
CACAO AMARO 4 cucchiaini da tavola  
ACQUA 125 ml

Buona e bella la **torta bicolore** è perfetta per la merenda o per colazione. Si tratta di una torta semplice da fare ma dall'effetto sorpresa assicurato! L'alternanza della parte bianca alla vaniglia con quella scura al cacao, le conferiscono un gusto e un aspetto davvero particolari. È l'ideale quando si hanno bambini in casa e si vuol far loro un dolcetto con le proprie mani o perché no, è bello farsi anche aiutare in questo caso! Provate questa ricetta e se cercate altri dolci per la colazione semplici ma gustosi, vi consigliamo di realizzare la ricetta del mitico [ciambellone](#)!

# PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la torta bicolore, predisponete per tempo tutti gli ingredienti.



- 2 In una ciotola mettete gli albumi con 150 grammi di zucchero.



- 3 E montare con le fruste elettriche fino ad avere un composto molto sodo.



4 In una seconda ciotola mettete i tuorli con il restante zucchero.



5 Montare per 5 minuti.



6 Aggiungete l'acqua e continuate a montare per altri 10 minuti.



7 Aggiungete al composto la farina setacciata insieme al lievito.



8 Incorporate l'olio e mescolare bene il composto.



9 Unite gli albumi montati e montate tutto il composto ancora un pò con le fruste.



10 Dividete l'impasto in due ciotole e ad una metà aggiungete il cacao amaro (se occorre, per avere la stessa densità, aggiungete un pò di latte al composto con il cacao).





**11** Foderate una tortiera da 26 cm con della carta forno bagnata e strizzata.

Mettete gli impasti a cucchiainate una sull'altra partendo dal centro alternando i colori.





12 L' impasto via via si allarga e riempie il fondo della tortiera.



13 Infornate a 180°C per 50 minuti poi altri 10 minuti a forno spento.





## CONSIGLIO

**Quanto tempo si conserva?**

Puoi conservare la torta bicolore per 4-5 giorni sotto una campana di vetro.

**Come potrei ottenere un effetto diverso?**

Potresti procedere versando il composto scuro come dei pois.

**Posso farcirla?**

Sì va benissimo anche come base per torte di compleanno.