

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 cucchiariate 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.