

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di grano saraceno Schwarzplententorte

LUOGO: Europa / Italia / Trentino-Alto Adige

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

300 grammi di farina di grano saraceno
300 grammi di burro
300 grammi di zucchero
3 cucchiaini di farina bianca
6 uova
una bustina di lievito
una bustina di zucchero vanigliato
marmellata di mirtillo rosso.

PREPARAZIONE

- 1 Lavorare bene il burro morbido con lo zucchero normale e con quello vanigliato, aggiungendo poi i rossi d'uovo uno alla volta fino ad ottenere una crema. Mescolare le farine e il lievito assieme e aggiungerli poco alla volta alla crema. Montare i bianchi d'uovo e incorporarli delicatamente al resto. Mettere il tutto in una tortiera imburrata e infarinata e cuocere a 180 gradi per almeno 45 minuti. A quel punto provare con uno

stuzzicadenti se la torta è asciutta.

Lasciar raffreddare, tagliare in due con un coltello affilato e farcire con marmellata di mirtilli rossi. Cospargere di zucchero a velo e servire con panna montata.