

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di mandorle

LUOGO: Europa / Italia / Trentino-Alto Adige

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



INGREDIENTI

250 g di zucchero a velo
8 uova
scorza di limone
250 g di mandorle
un po' il pangrattato dolce.

PER FARCIRE

due rossi d'uovo
90 g di zucchero
70 g di cioccolato
90 g di burro.

PREPARAZIONE

- 1 Lavorare lo zucchero a velo con otto rossi d'uovo per 20 minuti. Mescolare la scorza di limone grattugiata, e le mandorle sbucciate e macinate fini. Alla fine incorporare i bianchi montati e un po' di pangrattato dolce e riempire una tortiera ben imburata; cuocere

lentamente a calore medio.

Nel frattempo si prepara la crema per farcire. Si prendono due rossi d'uovo sodo e si passano al setaccio; si mescolano con lo zucchero e il cioccolato sciolto fino ad ottenere una crema.

Si taglia in due la torta lasciata raffreddare e si i riempie con questa crema. La torta viene servita cosparsa di zucchero a velo.