

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta margherita farcita con crema al formaggio

di: *Cookaround*

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** COSTO: **basso** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



La torta margherita farcita con crema al formaggio è un dolce semplicissimo ma ricco di sapore e perfetto per i bimbi che amano i sapori semplici e genuini.

Questa è proprio la ricetta ideale per una merenda fatta in casa sana e nutriente, se poi il lattosio è un nemico vostro e dei vostri bambini, ecco che la linea Amo Essere Senza Lattosio vi viene in aiuto, sostituite il classico burro con quello senza lattosio e utilizzate per la farcia il formaggio spalmabile Amo Essere Senza Lattosio.

PER LA BASE DELLA TORTA MARGHERITA

- FARINA 00 250 gr
- FECOLA DI PATATE 180 gr
- BURRO senza lattosio o pari quantità di olio di semi - 100 gr
- UOVA 6
- ZUCCHERO 225 gr
- LIEVITO PER DOLCI ½ bustine
- LATTE senza lattosio della linea "Amo Essere Senza Lattosio" - 100 ml
- BURRO per lo stampo -
- FARINA per lo stampo -

PER LA FARCIA

- FORMAGGIO SPALMABILE 1 confezione della linea "Amo Essere Senza Lattosio" - 175 gr
- ZUCCHERO 4 cucchiaini da tavola
- LIMONE succo e scorza - 1

PREPARAZIONE

- 1 Iniziate preparando la base della torta margherita: montate gli albumi a neve ferma con un pizzico di sale. Potete utilizzare la planetaria o delle fruste elettriche.



- 2 Setacciate la farina, la fecola ed il lievito facendo ricadere tutte le polveri in una sola ciotola.



3 Montate i tuorli con lo zucchero fino a che non otteniate un composto spumoso, leggero e

molto chiaro nel colore.



- 4 Aggiungete alla montata di tuorli il burro senza lattosio, le polveri e il latte senza lattosio, lavorate il composto con un gancio a foglia in modo da amalgamare bene gli ingredienti.



5 A questo punto, togliete la ciotola dalla macchina e incorporate gli albumi montati con movimenti dal basso verso l'alto con movimenti delicati in modo tale da ottenere un composto spumoso e leggero.



- 6** Trasferite il composto ottenuto in uno stampo da 24 cm con il fondo foderato di carta forno. Infornate a 180°C per 30 minuti o fino a quando inserendo uno stuzzicadenti nel dolce, questo esce completamente pulito.

Sfornate e estraete dallo stampo, quindi fate freddare completamente.





- 7** Preparate, nel frattempo, la farcia: lavorate il formaggio spalmabile con lo zucchero semolato fino ad ottenere un composto omogeneo. Aggiungete la scorza ed il succo di limone ed amalgamate molto bene.





8 Riprendete la torta margherita e tagliatela in due dischi. Distribuite sul disco inferiore la

farcia a base di formaggio spalmabile, coprite con il secondo disco e cospargete con abbondante zucchero a velo.

Servite il dolce in tavola.

