

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta versata alla marmellata senza burro e latte

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

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [50 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Quante volte ti è capitato di preparare un dolce e ritrovare tutta la farcitura sul fondo della teglia? Se cerchi una soluzione definitiva, la **torta versata alla marmellata senza burro e latte** è esattamente quello che fa per te.

Si tratta di una **ricetta furba** e incredibilmente soffice, realizzata con un leggero **impasto all'acqua** che la rende perfetta anche per chi è intollerante al lattosio o semplicemente cerca una merenda genuina ma golosa. Il segreto del successo di questo dolce sta nella tecnica della **doppia cottura**: un

trucco semplicissimo che ti permette di ottenere un cuore cremoso perfettamente centrato, che non affonda mai.

Puoi personalizzare questa base come preferisci, magari utilizzando una [confettura di fragole](#) fatta in casa per un sapore ancora più intenso. Se ami i dolci che nascondono una sorpresa al loro interno, ti consiglio di provare anche la nostra [torta nua fragole e crema](#) oppure la classica [torta con crema pasticcera](#).

La consistenza di questa torta versata è così particolare che ricorda quasi la struttura di altri grandi successi di Cookaround, come la [torta magica alla vaniglia](#) o la freschissima [torta magica al limone a 3 strati](#). Se invece oggi hai voglia di qualcosa di più rustico, non perderti la [sbriciolata ricotta e cioccolato](#) o l'intramontabile [ciambellone alla Nutella](#).

Sei pronto a scoprire come preparare questo dolce soffice in soli 20 minuti di preparazione? Mettiamoci all'opera!

COSA SERVE PER LA TORTA VERSATA:

TUTTI GLI INGREDIENTI

UOVA 4

ZUCCHERO 180 gr

SCORZA GRATTOGIATA DI LIMONE 1

ACQUA a temperatura ambiente - 100 gr

OLIO DI SEMI 90 gr

FARINA 00 200 gr

LIEVITO PER DOLCI 16 gr

CONFETTURA DI FRAGOLE 300 gr

ZUCCHERO A VELO

COME PREPARARE LA TORTA VERSATA: IL SEGRETO DELLA DOPPIA

- 1 In una ciotola capiente, sguscia le uova e aggiungi lo zucchero. Lavora il tutto con un frullino elettrico per qualche minuto, fino a ottenere un composto chiaro e spumoso.

COTTURA PASSO DOPO PASSO

Profuma l'impasto con la **scorza di limone** grattugiata e unisci l'**acqua** a temperatura ambiente. Ricorda di versarla **a filo**, continuando sempre a montare con le fruste per mantenere la massa ben aerata.





2 Aggiungi l'**olio di semi a filo** senza smettere di montare. Unisci la **farina** un po' alla volta e infine il **lievito per dolci**, mescolando fino a ottenere un impasto omogeneo.

Trasferisci **poco meno della metà dell'impasto** in uno **stampo a cerniera da 22 cm** foderato con carta forno. Cuoci in **forno statico già caldo a 180°C per 20 minuti**.





3 Sforna la base e distribuisce la **marmellata** in modo uniforme, avendo cura di lasciare circa **1 cm di bordo** libero: questo piccolo trucco eviterà che la farcitura fuoriesca dai lati.

Versa il **resto dell'impasto** sopra lo strato di marmellata e prosegui la cottura in forno per altri **20-30 minuti**. Prima di sfornare definitivamente, fai sempre la **prova stecchino** per verificare che il cuore del dolce sia cotto a puntino.

Una volta pronta, sforna la torta e lasciala **raffreddare completamente** all'interno dello stampo. Solo quando sarà fredda, sforma con delicatezza e decora la superficie con una spolverata di **zucchero a velo**.



COME CONSERVARE LA TORTA VERSATA: IL SEGRETO PER

Puoi conservare la tua **torta versata alla marmellata** a temperatura ambiente per **3-4 giorni**. Il segreto per mantenerla soffice come appena sfornata è riporla sotto una **campana di vetro** o in un contenitore ermetico, proteggendola dall'aria che potrebbe seccare l'impasto all'acqua.

Se la stagione è particolarmente calda, ti consiglio di conservarla in un luogo fresco e asciutto. Vuoi averne sempre una scorta pronta? Questa torta **si può congelare**: tagliala a fette e avvolgile singolarmente nella pellicola trasparente. Si conserveranno perfettamente per circa **un mese** e ti basterà lasciarle scongelare a temperatura ambiente per una colazione sana e veloce.

Trucchi e varianti per la tua torta versata

Per un risultato sempre perfetto, assicurati che la **marmellata** sia a temperatura ambiente: se è troppo fredda di frigorifero, potrebbe creare uno sbalzo termico e rallentare la cottura della base.

Se desideri sperimentare gusti diversi, puoi sostituire la confettura di fragole con una **crema spalmabile al pistacchio** o alle nocciole. In questo caso, ti consiglio di scaldare leggermente la crema per renderla più fluida e facile da stendere sulla base precotta.

Ami i sapori agrumati? Sostituisci l'acqua con del **succo di arancia** filtrato e aggiungi un pizzico di cannella all'impasto: otterrai un dolce ancora più profumato e aromatico.

Per una nota croccante, puoi cospargere la superficie con della **granella di mandorle** o dei pinoli prima di infornare per l'ultima fase di cottura. Questo aggiungerà una consistenza interessante che contrasta con la morbidezza del cuore cremoso.