

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Franfurter Kranz (Torta corona di Francoforte)

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *molto bassa*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



## INGREDIENTI

1 tazza di burro (non margarina)  
1 ½ tazze di zucchero  
6 grosse uova  
1 ½ tazze di buccia di limone grattugiata  
8 cucchiaini di rum  
4 cucchiaini di polvere lievitante  
3 ½ tazze di farina non setacciata.

## RIPIENO DI CREMA

1 tazza di zucchero  
¾ tazza di acqua  
6 grossi rossi d'uovo  
1 cucchiaio di rum  
1 tazza di burro (non margarina).

## COPERTURA DI PRALINE

2 cucchiaini di burro  
1 tazza di zucchero  
½ tazza d'acqua

1 tazza di mandorle affettate.

## GLASSA DI ALBICOCHE

½ tazza di marmellata di albicocche.

## NOTA

i rossi d'uovo devono essere sbattuti nell'impasto uno alla volta così da mantenerli separati l'uno dall'altro.

## PREPARAZIONE

**1** Per preparare la torta, creare una crema con il burro e lo zucchero fino a che diventi leggero e spumoso, circa 5 minuti. Incorporare sbattendo i rossi d'uovo, uno alla volta. Aggiungere le bucce di limone e 2 cucchiaini di rum. Setacciare la polvere di lievito e la farina insieme. Incorporare delicatamente il preparato di burro. Sbattere i bianchi d'uovo fino a che diventino sodi ma non asciutti. Incorporare delicatamente i bianchi nell'impasto. Versare in una teglia molto unta da 25cm. Infornare a 175°C per circa 60 minuti o fino a che risulti cotta. Far raffreddare la torta nella teglia per 10 minuti, quindi toglierla e farla raffreddare completamente. Affettarla orizzontalmente in 3 strati. Versare circa 2 cucchiaini di rum su ciascun piano.

Ripieno di crema: Per il ripieno di crema, far bollire lo zucchero e l'acqua a 100°C. Sbattere i rossi d'uovo fino a che diventino leggeri e spumosi, da 5 a 10 minuti. Mentre state ancora sbattendo i rossi, aggiungere lo sciroppo di zucchero un po' alla volta. Sbattere per altri 5 minuti, fino a che sia ben denso e raddoppi di volume. Incorporare lentamente sbattendo il rum. Sbattere il burro in una piccola ciotola fino a che diventi soffice e leggero. Incorporare il burro nel preparato di uova un po' alla volta. Continuare a sbattere fino a che si addensi.

Mettere in frigorifero fino a che il preparato possa essere spalmato. Se il preparato è troppo soffice, utilizzare altro burro.

Copertura di praline: Mentre la crema cuoce, distribuire 2 cucchiai di burro in una teglia da 23x33cm per la copertura di praline. Quindi in una pentola da 1 litro, bollire lo zucchero con l'acqua a 110°C. Incorporare le mandorle; cuocere fino a che il preparato raggiunga 150°C o fino a che lo sciroppo caramelli. Versare lo sciroppo nella casseruola preparata. Quando è freddo, romperlo e macinarlo con un mixer per qualche secondo.

Glassa di albicocche: Scaldare la marmellata e setacciarla.

Per assemblare la torta, mettere uno strato come ultimo strato della torta su di un piatto e distribuire metà della crema. Ripetere con il secondo strato. Mettere l'ultimo strato in cima. Cospargere la glassa di albicocche sulla superficie superiore e i lati. Schiacciare la polvere di praline sulla glassa. Se dovesse avanzare della crema, questa può essere utilizzata per decorare la superficie della torta.