



2 cucchiaini di marmellata di albicocche

12 spicchi di mandarino

4 cucchiaini di zucchero.

## PREPARAZIONE

**1** Versate, setacciando insieme in una ciotola la farina, la fecola, il lievito, un pizzico di sale e la vanillina.

Unite lo zucchero a velo, le 2 uova intere e i due tuorli appena sbattuti, poi il burro fuso e il latte.

Mescolate bene ottenendo un impasto morbido e omogeneo con una forchetta o se preferite con la frusta elettrica.

Versate in una teglia imburrata e infarinata di 24 cm di diametro e infornate in forno caldo a 175° per circa 45 minuti.

Quando sarà cotta capovolgetela su un foglio di carta da forno per farla ben freddare.

Intanto fate la crema: dividete il burro a pezzetti e metteteli in una ciotola, aggiungete lo zucchero e lavorate fino a che l'impasto non sarà ben gonfio e spumoso per circa 10 minuti; spremete i mandarini e mettetene lentamente 2 cucchiaini nell'impasto continuando a mescolare.

Montate a neve ferma l'albume e incorporatelo alla crema di burro con delicatezza.

Dividete in due metà orizzontali la torta e bagnatela con il succo di mandarino rimasto.

Spalmatevi la crema di burro in uno strato uniforme, livellandola con la lama di un coltello.

Ricoprite con l'altra metà della torta; scaldate la marmellata per 1 minuto a fuoco basso finché non diventa fluida e spalmatela sulla superficie della torta.

Mettetela per 30 minuti in frigo, per far solidificare la farcitura che altrimenti deborderebbe.

Per decorare la torta versare 4 cucchiaini di zucchero in un padellino con  $\frac{1}{2}$  cucchiaino di acqua fredda, far completamente sciogliere lo zucchero a fuoco dolce per circa 3 minuti, continuare la cottura facendolo leggermente caramellare per altri 5 minuti fino a che lo zucchero non diventi dorato.

Immergervi quindi gli spicchi di mandarino, girate accuratamente per 1 minuto con due cucchiaini, affinché non si rivestano di un leggero strato di zucchero caramellato.

- 2 Tirate su gli spicchi e adagiateli su carta da forno, fateli asciugare per 15 minuti e sistemati a raggiera sulla superficie della torta. Conservare il dolce in frigo fino al momento di servirla.