

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta bicolore

di: *marble*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 12 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 50 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Buona e bella la **torta bicolore** è perfetta per la merenda o per colazione. Si tratta di una torta semplice da fare ma dall'effetto sorpresa assicurato! L'alternanza della parte bianca alla vaniglia con quella scura al cacao, le conferiscono un gusto e un aspetto davvero particolari. È l'ideale quando si hanno bambini in casa e si vuol far loro un dolcetto con le proprie mani o perché no, è bello farsi anche aiutare in questo caso! Provate questa ricetta e se cercate altri dolci per la colazione semplici ma gustosi, vi consigliamo di realizzare la ricetta del mitico [ciambellone](#)!

INGREDIENTI

UOVA 6

ZUCCHERO 300 gr

FARINA 375 gr

OLIO DI SEMI 125 gr

LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

CACAO AMARO 4 cucchiaini da tavola

ACQUA 125 ml

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la torta bicolore, predisponete per tempo tutti gli ingredienti.



2 In una ciotola mettete gli albumi con 150 grammi di zucchero.



3 E montare con le fruste elettriche fino ad avere un composto molto sodo.





4 In una seconda ciotola mettete i tuorli con il restante zucchero.



5 Montare per 5 minuti.



6 Aggiungete l'acqua e continuate a montare per altri 10 minuti.



7 Aggiungete al composto la farina setacciata insieme al lievito.



8 Incorporate l'olio e mescolare bene il composto.





9 Unite gli albumi montati e montate tutto il composto ancora un pò con le fruste.



10 Dividete l'impasto in due ciotole e ad una metà aggiungete il cacao amaro (se occorre, per avere la stessa densità, aggiungete un pò di latte al composto con il cacao).



11 Foderate una tortiera da 26 cm con della carta forno bagnata e strizzata.

Mettete gli impasti a cucchiaiate una sull'altra partendo dal centro alternando i colori.



12 L' impasto via via si allarga e riempie il fondo della tortiera.



13 Infornate a 180°C per 50 minuti poi altri 10 minuti a forno spento.





CONSIGLIO