

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



## 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



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 cucchiariate 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.





