

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta deliziosa con mandorle

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



INGREDIENTI

500 g di riso
300 g di datteri
100 g di zucchero
15 g di cremor tartaro
7 g di bicarbonato
100 g di burro
la scorza di 1 limone
2 uova.

PER LA DECORAZIONE

50 g di mandorla
50 g di riso dolce soffiato
1 albume.

PREPARAZIONE

1 Cuocete il riso in acqua con un pizzichino di sale e scolatelo perfettamente. Gettate per qualche istante le mandorle in acqua bollente, quindi pelatele e tritatele finemente. Snocciate i datteri e tritateli pure finemente. Lavate accuratamente sotto acqua corrente il limone, strofinandolo con uno spazzolino. Asciugatelo e tritatene la scorza naturalmente avendo cura di; grattugiare solo la parte gialla. Mettete in una terrina il riso cotto, i datteri, i tuorli delle uova, il burro a tocchetti lo zucchero, la buccia del limone.

Montate a neve ben ferma le chiare d'uovo e unite anch'esse all'impasto, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto con il cucchiaino di legno.

Da ultimo unite bicarbonato e cremor tartaro, mescolando sempre molto dolcemente.

2 Ungete con il burro una teglia, versatevi l'impasto e infornate in forno caldo, a 180°C per 30 minuti. Mescolate il riso soffiato con le mandorle, sbattete l'albume e inumiditevi la superficie della torta. Cospargetela con mandorle e riso. Servite ciascuna fetta con una cucchiata di marmellata di mirtilli.