

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di mandorle o torta degli sposi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

UOVA 12
MANDORLE macinate - 500 gr
ZUCCHERO 400 gr
FARINA 4 cucchiari da tavola
VANILLINA 1 bustina
AROMA BENEVENTO 2 cucchiari da tè
LIMONE la scorza - 1

PER LA GLASSA REALE

ALBUME 1
ZUCCHERO A VELO
SUCCO DI LIMONE 1 cucchiaino da tè

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



- 2 Inserire i tuorli e lo zucchero nella ciotola dello sbattitore, fare attenzione a lavorare separatamente i tuorli e gli albumi.



- 3 Mentre i tuorli e lo zucchero vengono lavorati, imburrare ed infarinare la teglia, ma prima, sulla carta forno, tracciare la sagoma della teglia stessa e tagliarla a misura.



- 4 Una volta imburrata ed infarinata, adagiare sulla teglia il cerchio di carta forno, questo consente di sfornare la torta senza fatica.



5 Quando l'impasto è bello gonfio aggiungere due cucchiaini di aroma bertolini (aroma Benevento).



6 Grattugiare il limone ed aggiungere all'impasto.



- 7 Travasare l'impasto in una terrina molto capiente e lavare accuratamente la ciotola dello sbattitore, non devono rimanere tracce di uovo o grasso di alcun genere. Asciugare per bene.



- 8 Versare i 12 albumi e aggiungere la vanillina e far andare fino a che sono a neve fissa.



9 Nel frattempo, aggiungere i 4 cucchiai di farina setacciata mescolando delicatamente con un cucchiaio di legno.



10 Quindi, ancora le mandorle macinate, se l'impasto diventa troppo solido, aggiungere le restanti mandorle quando saranno pronti i bianchi montati a neve.



11 Quando gli albumi sono pronti, sganciare la frusta e proseguire con il cucchiaino di legno.



12 I movimenti dovranno essere lenti dal basso verso l'alto, per inglobare quanta più aria possibile.



13 Alla fine si otterrà un impasto leggero e molto voluminoso.



14 Infornare a 150/180°C a forno ventilato per circa 40 minuti.

Ed eccola sfornata.



15 Il giorno dopo, dividere in due la torta e farcirla con la crema pasticcera



16 Dopo aver sovrapposto il secondo disco, togliere la carta forno.



17 Preparare un fondente di zucchero



18 Per poterlo stendere facilmente, utilizzare due fogli di carta forno.



19 Una volta raggiunta la dimensione desiderata, posare il fondente sulla torta e farlo aderire per bene sui fianchi.



20 Togliere delicatamente il foglio superiore e preparare la cappa per la decorazione con il cornetto.



21 Ecco gli ingredienti per la glassa reale:



22 Preparare prima quattro o cinque coni che serviranno per la decorazione.

Per la glassa, iniziare prima con mezzo albume ed aggiungere piano lo zucchero a velo, mescolare con un cucchiaino, lo zucchero non deve contenere grumi se no, durante la decorazione, il cono si potrebbe otturare e dare discontinuità al decoro. Aggiungere uno spruzzo di succo di limone per sbiancare ed aromatizzare la pasta.



23 Per capire se la glassa è della consistenza giusta, riempire un cono (ecco perchè ne servono diversi), tagliare una minuscola fessura nella punta. Il tratto non deve essere troppo liquido perchè se no si allarga una volta tracciato nè troppo duro perchè diversamente si fa fatica a darne continuità. Non deve essere neppure troppo grosso, questo significa che il foro praticato è troppo grosso. Se fosse troppo solido, aggiungere albume o succo di limone, poco per volta, oppure se troppo liquido, aggiungere zucchero al velo.

Decorare a piacere.



24 Ecco la parte superiore con in primo piano.



25 Ed infine i particolari della decorazione.

