

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta margherita

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



La **torta margherita** è una base della pasticceria, si tratta di una torta **sofficissima** che ben si presta ad essere farcita oppure consumata tal quale con una bella spolverata di zucchero a velo in superficie.

A differenza del pan di spagna, il quale ha bisogno di una bagna per poter risultare morbido, la ricetta della torta margherita non prevede che si debba successivamente bagnare, al contrario, si tratta di una base di per se morbida e soffice perfetta da preparare per festeggiare il compleanno di qualche bimbo, infatti grazie alla sua consistenza anche i meno golosi ne apprezzeranno una fetta.

La preparazione di questo tipo di base non è troppo

laboriosa, quindi potrete realizzarla con semplicità ogni qualvolta ne abbiate bisogno.

Le origini di questa torta sono sicuramente contadine, si prepara con un numero molto limitato di ingredienti che, oltretutto, sono di facilissima reperibilità e già lo erano in passato quando questa torta rappresentava un gradito presente quando si veniva invitati a casa di qualcuno.

Il suo nome deriva dal fatto che, una volta porzionata in fette, poteva ricordare un fiore, nello specifico una margherita con i petali bianchi, ovvero le fette ricoperte di zucchero a velo ed il centro giallo, proprio come il pistillo di una margherita.

Se amate poi questo genere di dolci ecco altre ricette di torte per la colazione super soffici!

[torta paradiso](#)

[torta allo yogurt](#)

[torta al cioccolato](#)

INGREDIENTI PER UNO STAMPO DA 24

CM

FARINA 00 250 gr

FECOLA DI PATATE 180 gr

BURRO 100 gr

UOVA 6

ZUCCHERO 225 gr

LIEVITO PER DOLCI ½ bustine

LATTE INTERO 100 ml

ZUCCHERO A VELO

PREPARAZIONE

1 Come prima cosa abbiate cura di accendere il forno a 180°C in modalità ventilata cosicché sia pronto quando si dovrà infornare l'impasto. Procuratevi uno stampo da 24 cm di diametro possibilmente con i bordi apribili, ciò vi consentirà di estrarre molto più facilmente la torta dallo stampo stesso.

Imburrate ed infarinate lo stampo e mettetelo da parte. Se avete paura che la torta si attacchi allo stampo nonostante il burro e la farina potete procedere anche con la carta forno in questo modo: imburrate tutto lo stampo, ritagliate un disco di carta forno che sia

di diametro pari a quello dello stampo, quindi imburrate anche questo ed infine infarinate il tutto, con questa procedura vedrete che non ci sarà più alcun pericolo che la torta si attacchi al fondo dello stampo.



2 Prendete le uova e dividete i tuorli dagli albumi, prestate molta attenzione a non far cadere del tuorlo negli albumi altrimenti questi ultimi faranno davvero molta fatica a montare inficiando la buona riuscita della torta.

Versate gli albumi nella planetaria o in una bella ciotola di vetro e iniziate a montarli a neve ferma. Noi mettiamo insieme agli albumi sempre un pizzico di sale, più che per far montare meglio gli albumi, per non dimenticarci di aggiungerlo nella ricetta.

Potete montare gli albumi sia con la frusta della planetaria oppure con le fruste elettriche, o se siete coraggiosi anche a mano! L'importante è che siano ben montati ovvero dovranno essere stabili tanto da rimanere nella ciotola qualora la si capovolgesse.





3 A questo punto non vi resta che montare anche i tuorli, in questo caso insieme allo zucchero per una montata voluminosa e stabile. Come per gli albumi anche per i tuorli potrete utilizzare la planetaria, le fruste elettriche o quelle a mano.

Il risultato dovrà essere molto chiaro e spumoso.



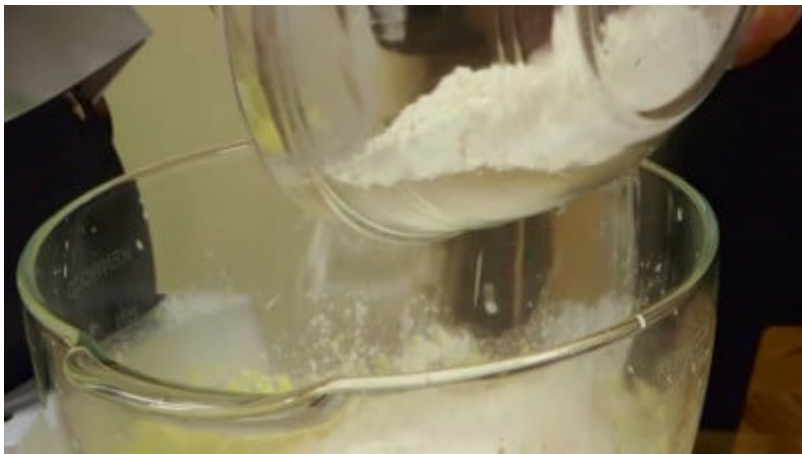
- 4 A questo punto dovrete aggiungere ai tuorli ben montati anche il burro, molto morbido quasi pomata e mescolate per amalgamarlo bene al composto. Per procedere con questo passaggio dovrete sostituire le fruste con il gancio a foglia se utilizzate la planetaria, altrimenti continuate con le fruste elettriche.



5 Unite anche il latte intero a temperatura ambiente, ciò renderà il composto più morbido.



6 Setacciate la farina, la fecola e la mezza bustina di lievito per dolci in modo tale che non vi siano grumi e non se ne formino nell'impasto della torta. Aggiungete la farina al composto base tutta in una volta e lavorate ancora un po' il composto così da farla incorporare molto bene. Non dovranno vedersi striature di farina nel composto ma quest'ultimo dovrà avere lo stesso colore e consistenza.





- 7** Ultimo passaggio: incorporate gli albumi precedentemente montati. Dovrete iniziare aggiungendone una cucchiainata che avrà lo scopo, più che altro, di ammorbidire il composto a base di tuorli rendendo molto più semplice l'aggiunta e il mescolamento degli altri albumi.

Procedete, quindi, aggiungendo pochi albumi per volta mescolando sempre dal basso verso l'alto affinché possiate ottenere un composto montato e spumoso.



8 Trasferite il tutto nello stampo precedentemente preparato seguendo le indicazioni date. Livellate il composto che, data la consistenza, tenderà a distribuirsi in modo omogeneo nello stampo già di per sé. Mi raccomando, non sbattete lo stampo sul piano di lavoro con lo scopo di livellare il composto! Si tratta, infatti, di un composto montato che avrà incorporato aria al suo intero che, se sbattete con forza, fuoriuscirà dall'impasto, in questo modo il dolce non avrà la possibilità di lievitare bene nel forno assumendo quella consistenza morbida e soffice che lo contraddistingue.



9 Infornate il dolce a 180°C in forno ventilato per 40 minuti o fino a che il dolce non risulti ben dorato. Se volete essere sicuri che il dolce sia effettivamente cotto, dotatevi di uno spiedino di legno o di altro materiale e infilatelo nella torta, possibilmente nella parte centrale che rischia di risentire di una cottura non perfetta.

Se lo spiedo uscirà dalla torta completamente pulito, ovvero senza residui d'impasto allora la torta è pronta per essere sfornata.



10 Lasciate raffreddare il dolce, dopo averlo sfornato, per una decina di minuti, quindi aprite i bordi prestando molta attenzione. Qualora la torta risulti attaccata nei bordi, passate un coltellino o una spatola in ferro affinché possa staccarsi delicatamente.

Se avete usato la carta forno sul fondo dello stampo, sarà semplicissimo rimuovere la torta dalla base dello stampo. Qualora, invece, abbiate semplicemente imburrato ed infarinato e per qualche strano motivo la torta risulti leggermente attaccata, passate sempre o un coltellino o una spatola in ferro.



11 Ora potrete decidere se farcire il dolce oppure servirlo tal quale e vi assicuriamo che è altrettanto buono. Spolveratelo con abbondante zucchero a velo ed il gioco è fatto.



CONSIGLIO

Se volessi realizzare una torta farcita, che tipo di crema potrei utilizzare?

Guarda questi suggerimenti, noi ne abbiamo provate un paio: [torta margherita farcita alla crema di caffè](#) e [torta margherita farcita alla crema di yogurt](#).

Per montare gli albumi posso procedere con le fruste a mano?

Il risultato con le fruste elettriche o addirittura una planetaria è sicuramente migliore, ma se hai il polso allenato puoi procedere anche con le fruste a mano.

E' meglio la vaniglia o la vanillina?

Sicuramente meglio la vaniglia! Un prodotto naturale e ricco di aroma, se però non ne hai a disposizione e vuoi usare la vanillina non è vietato, avrai sicuramente un aroma un po' meno naturale!

La fecola è proprio necessaria?

Beh per questo tipo di torta direi proprio di sì, se proprio non ne hai a disposizione e non puoi uscire ad acquistarla, puoi sostituirla con della farina 00.