

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Weintraubentorte (Torta all'uva)

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



## INGREDIENTI

2 tazze di farina non setacciata  
2/3 tazza di zucchero  
¼ tazza di burro o margarina  
1 grosso uovo  
1 grosso rosso d'uovo  
buccia grattugiata di 1 limone  
1/8 cucchiaino di sale.

## COPERTURA

½kg di uva  
3 bianchi d'uovo  
6 cucchiaini di zucchero  
succo di ½ limone  
110 g di mandorle macinate.

# PREPARAZIONE

**1** Setacciare la farina e lo zucchero in una ciotola di media grandezza. Incorporare il burro o la margarina fino a che il preparato sembri fatto di briciole. Aggiungere un uovo, un rosso d'uovo, buccia di limone ed il sale; miscelare con una forchetta per formare l'impasto. Coprire l'impasto e lasciar riposare in frigorifero per 20 minuti. Stendere l'impasto in un disco; metterlo in una teglia non unta. Infornare a 175°C per 10 minuti.

Ripieno: Nel frattempo, pulire e tagliare a metà i chicchi d'uva e rimuovere i semi se necessario. Sbattere i bianchi a neve; incorporare lo zucchero, il succo di limone e le mandorle macinate. Incorporare delicatamente i chicchi d'uva. Rimuovere la torta dal forno. Farcire la torta con il preparato d'uva, rimettere in forno e cuocere per altri 30 minuti a 175°C. Rimuovere la torta dalla teglia e far raffreddare.