

TORTA MARGHERITA

Ingredienti

Uova 3
Zucchero 120 g
Farina 00 120 g
Fecola di patate 100 g
Burro fuso 50 g
Baccello di vaniglia
1 Tuorli a temperatura ambiente
7 Scorza di limone
1 Sale fino 1 pizzico

PER SPOLVERIZZARE
Zucchero a velo q.b.



Preparazione

All'interno di una planetaria munita di frusta versate 3 uova intere, attivate la planetaria e montate il composto unendo lo zucchero in piccole dosi, in tre-quattro volte. Montate per 10 minuti circa finché il composto non risulterà chiaro e spumoso, quindi unite anche i tuorli poco alla volta, avendo cura di aspettare che sia assorbito il precedente prima di inserire il successivo.

Prima di aggiungere l'ultimo tuorlo, incorporate a quest'ultimo il pizzico di sale, mescolate e infine versate in planetaria.

Con la planetaria sempre in funzione, incidete il baccello di vaniglia con un coltellino nel senso della lunghezza, estraete i semini interni e uniteli al composto. Fermate la planetaria quando il composto sarà spumoso e chiaro, quindi grattugiate la scorza di limone, mescolate per amalgamare.

In una ciotola setacciate la farina e la fecola, incorporate con una frusta le polveri delicatamente un cucchiaino alla volta, con movimenti dal basso verso l'alto. Per finire prelevate una piccola parte dell'impasto e versatela nelle ciotolina con il burro fuso.

Mescolate per stemperare il burro fuso, in questo modo la sua aggiunta non smonterà il composto. Una volta stemperato, incorporatelo all'impasto e mescolate sempre con dei movimenti delicati dal basso verso l'alto.

L'impasto è pronto, ora imburrate e infarinate una tortiera. Versate l'impasto nello stampo e cuocete in forno ventilato preriscaldato a 170° per 20-25 minuti, nella parte bassa del forno. A cottura ultimata, lasciate riposare la torta nel forno per circa 30 minuti. Trascorso il tempo di riposo, sfornate la torta margherita, lasciatela raffreddare, quindi sformatela e spolverizzate la superficie con lo zucchero a velo. La torta margherita è pronta per essere gustata!