



TORTA ROSATA DI MANDORLE

Ingredienti

360 gr di zucchero semolato
500 gr mandorle pelate
12 uova
2 limoni biologici
100 gr gocce di cioccolato fondente o amarene sciroppate
100 gr di lamelle di mandorle
Zucchero a velo per la decorazione

Per la sfoglia:

500 gr farina 00
180 gr di olio
100 gr di acqua bollente
1 cucchiaio di zucchero
1/2 cucchiaino di sale
1 cucchiaio di alcool puro

Procedimento

Tritare le mandorle finemente con un cucchiaio di zucchero semolato preso dal

totale indicato (serve ad assorbire l'olio che emettono le mandorle).

Sgusciare 6 uova e separare i tuorli dagli albumi mettendole in 2 ciotole diverse
Aggiungere ai 6 tuorli le altre 6 uova intere rimaste ed il resto dello zucchero.
Montare con il resto dello zucchero fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso

Unire la farina di mandorle, la scorza grattugiata di 2 limoni ed amalgamare bene.

Montare a neve ben ferma gli albumi con qualche goccia di limone ed incorporare poco per volta al composto di uova mescolando delicatamente dal basso verso l'alto, serve per fare incorporare una maggiore quantità di aria all'impasto.

Preparare la sfoglia e rivestire la teglia.

Versare il composto e sistemare le amarene sciroppate dopo averle tamponate con carta assorbente.

Cospargere la superficie di lamelle di mandorle.

Preriscaldare il forno a 160 gradi per 45 minuti.

Sfornare, lasciare raffreddare e cospargere di zucchero a velo