



Le ricette di Luca



TORTA TIROLESE (Buchweizenkuchen)

Ingredienti:

- 250 g burro
- 250 g zucchero
- 6 uova
- 250 g mandorle tritate
- 250 g farina (farina di grano saraceno)
- 1 pacch. lievito in polvere
- 1 pacch. zucchero vanigliato
- marmellata (mirtillo rosso)
- event. zucchero a velo per decorare

Mescolate il burro con 250 g di zucchero e i tuorli d'uovo fino a rendere il composto schiumoso. Quindi montate a neve ben ferma le chiare d'uovo unendovi 100 g di zucchero. Mescolate per bene le mandorle tritate e la farina con il lievito in polvere e lo zucchero vanigliato, unendo dunque il tutto, mescolando attentamente, alla massa dei tuorli d'uovo. Versate la pasta su una tortiera preparata in precedenza. Mettete il tutto in un forno preriscaldato a 180°C per circa 45 minuti. Dividete la base in senso orizzontale dopo che la pasta si è raffreddata e riempiete con la marmellata di mirtilli rossi. Eventualmente, prima di servire la torta, decoratela con lo zucchero a velo.