



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 riempite con la marmellata di mirtilli rossi. Eventualmente, prima di servire la torta, decoratela con lo zucchero a velo.