



Ricetta per Torta di grano saraceno



Per 8 persone

Tempo di preparazione: 70 min

1 stampo di 26 cm

Ingredienti:

- 250 g farina di grano saraceno grossa RIEPPER
- 250 g burro
- 200 g zucchero
- 6 uova
- 250 g mandorle macinate
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 1 bustina di lievito in polvere
- succo e scorza grattugiata di mezza arancia
- 1 pizzico di cannella in polvere
- 1 pizzico di polvere di fiori di cannella

Per farcire:

- 250 g marmellata di mirtilli

Preparazione:

In una ciotola sbattere bene il burro con lo zucchero ed i tuorli. Montare a neve ferma gli albumi. Miscelare alla crema le mandorle e la farina ed incorporare delicatamente la neve.

Foderare con carta da forno o imburrare e spolverare con farina una tortiera e versarvi il composto, lisciando la superficie. Infornare sul secondo ripiano nel forno preriscaldato.

Tempo di cottura:

ca. 55 min. a 180°

Nel forno termoventilato temperatura e tempo di cottura devono essere adattati

Dopo la cottura:

Dopo il raffreddamento tagliare la torta e spalmarvi la marmellata di mirtilli. Spolverare con zucchero a velo e servire a piacere anche con panna montata.