



## Ricetta per Torta marmorizzata



Per 6 persone

Tempo di preparazione: 75 min

1 stampo

### Ingredienti:

- 280 g farina di grano tenero RIEPER tipo 00 giallo o farina per TORTE
- 150 g burro (a temperatura ambiente)
- 200 g zucchero
- 4 uova
- 1/2 bustina di lievito in polvere
- 125 ml latte
- scorza grattugiata di mezzo limone
- 3 Cu cacao amaro in polvere
- 1 Cu pane grattugiato

### Preparazione:

Ungere lo stampo apposito con burro freddo e spolverate con pane grattugiato. Preriscaldare il

forno.

Ridurre in crema il burro con lo zucchero e la scorza di limone e aggiungere i tuorli ad uno per uno, continuando a sbattere fino a ottenere una massa schiumosa. Montare in neve ferma gli albumi e aggiungerne due CU assieme al latte, alla farina ed al lievito al composto di uova. Con una frusta incorporare molto delicatamente il resto della neve.

Con un cucchiaino trasferite gli impasti alternati nello stampo, passando poi con una forchetta, per ottenere la marmorizzazione.

### **Tempo di cottura:**

60 min. a 175°

Nel forno termoventilato temperatura e tempo di cottura devono essere adattati