

Torta alle noci



6 uova
6 cucchiaini zucchero
6 cucchiaini noci macinate
1 cucchiaino pan grattato
1 cucchiaino farina
Scorza di 1 limone

Mescola bene i tuorli con lo zucchero, aggiungi le noci macinate, la scorza di limone grattugiata, la farina, il pan grattato, e alla fine i bianchi montate a neve. Versa l'impasto nella pentola in titanio diametro 26, copri con Magic Cooker, e cuoci a fiamma bassa 30-40 minuti (sempre la prova stecchino) asciugando speso il coperchio. Lascia raffreddare e taglia in due per farcirlo.

Farcia

250 g noci macinate
125 ml latte
7 cucchiaini zucchero

Tutti l' ingredienti messi in una pentola sul fuoco, vanno girate fino a quando si fa una crema densa. Si lascia raffreddare ,e va aggiunta piano piano nel 250 g di burro fatto a crema, e un cucchiaino di rum. Farcisci la base di torta, e fai l'ornamento desiderato.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov