

Torta festiva con base alle mandorle



Ingredienti per la base:

8 uova

2 cucchiai fecola di patate

3 cucchiai farina di mandorle

3 cucchiai farina 00

8 cucchiai zucchero di canna

1 pizzico di sale

per la farcia:

500 ml panna da montare

1 bustina gelatina in polvere

250 g mascarpone

per la bagna:

150 ml latte

2 cucchiaini zucchero

Mettete nella ciotola gli albumi con un pizzico di sale e montate a neve . Aggiungete lo zucchero di canna.



Continuate a montare finché diventa una schiuma ferma.
Aggiungete i tuorli.



Mescolate poco solo per incorporare i tuorli. Unite le
farine.



Mescolate leggermente dal basso verso l'alto con la spatola.
Versate il tutto nella teglia imburrata ed infarinata.
Mettete la teglia nel kit forno.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a
fiamma alta 5 minuti poi fiamma media circa 20 minuti.
Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5-10 minuti.



Lasciate raffreddare e dividete la base in 3 dischi. Mettete il primo sul piatto e bagnate con il latte in quale avete sciolto lo zucchero. Coprite con un terzo della farcia (montate la panna, aggiungete la gelatina idratata per 10 minuti con acqua fredda e poi unite il mascarpone).



Proseguite con il secondo disco, bagnate con il latte e poi il secondo terzo di farcia. Completate con l'ultimo disco e decorate con la farcia rimasta. Lasciate nel frigo almeno 30 minuti.

Buon appetito con Magic Cooker!