

Torta di grano saraceno e marmellata di lamponi

Oggi vi voglio proporre una torta davvero deliziosa e originale del Trentino Alto Adige, conosciuta anche con il nome di **“Schwarzplententorte”**. Una torta ispirata ai sapori della montagna, farcita con una squisita marmellata che può essere di mirtilli (rossi o neri) o lamponi. Questa torta è davvero energetica non solo per la presenza delle mandorle e le nocciole. Ideale come spuntino dopo un lungo trekking :-). Per la mia versione ho utilizzato delle nocciole tostate e la marmellata di lamponi del Trentino.

Ingredienti:

- 250 grammi di farina di grano saraceno
- 6 uova
- 200 grammi di burro
- 225 grammi di zucchero a velo
- 100 grammi di mandorle spellate (da tritare)
- 100 grammi di nocciole spellate e tostate (da tritare)
- un cucchiaino di estratto di vaniglia con semi
- 1/2 bustina di lievito per dolci
- 250 grammi di marmellata di lamponi
- zucchero a velo vanigliato q.b. per decorare

Procedimento:

Per prima cosa separate i tuorli dagli albumi.

Montate a neve ben ferma gli albumi aggiungendoci i primi 100 grammi di zucchero a velo:



In un'altra ciotola lavorate con una frusta il burro ammorbidito (quasi fuso) con i tuorli e i rimanenti 125 grammi di zucchero a velo fino ad ottenere un composto spumoso. Uniteci adesso la farina di grano saraceno, il lievito, la vaniglia e le mandorle e nocciole precedentemente tritate finemente (esistono in commercio anche le farine di mandorle e nocciole già pronte).



Unite delicatamente gli albumi montati al composto incorporandoli delicatamente e con un movimento dal basso verso l'alto per non farli smontare troppo.

Imburrate ed infarinate una teglia rettangolare e versateci il composto. Cuocete a forno preriscaldato a 180° C per circa 45 minuti. Controllatene sempre la cottura con uno stecchino. Lasciatela raffreddare.

Una volta raffreddata dividetela in due e farcite con la marmellata di lamponi:



Infine cospargete la superficie con dello zucchero a velo vanigliato e servite.

...

Charles