

Sofficiosa con la Marmellata di Albicocche

Questo pomeriggio avevo una gran voglia di mangiarmi, ma purtroppo non aveva nulla in casa. Così mi sono detto: “Perché non preparo una torta soffice versione “fast” e la farcisco poi con della marmellata di albicocche, che tra l’altro è nel frigorifero ed è da finire?”. Subito all’opera! ☐

Se avete poco tempo per preparare un dolce e andate matti per i dolci asciutti (potete utilizzare una bagna al latte nel caso contrario) questa è un’altra di quelle ricette semplici e super veloci e che non vi deluderà.

Ingredienti:

- 6 uova
- 125 gr di zucchero a velo vanigliato + 25 gr di zucchero semolato
- 75 gr di farina 00
- 75 gr di fecola di patate
- 1 bustina di lievito per dolci
- aroma vaniglia (estratto o vanillina o baccello)
- marmellata di albicocche
- zucchero a velo vanigliato q.b.
- bagna al latte (opzionale)

Procedimento:

Per questa torta useremo il metodo “fast” nel preparare una base che richiama molto il pan di spagna ma più mollicoso. Sarebbe meglio utilizzare una planetaria con il gancio frusta in modo da montare bene le uova, in mancanza utilizzate le fruste elettriche (ci vorrà un pò di tempo ma il risultato sarà comunque buono).

Mettete nella planetaria le uova intere coi due tipi di zucchero e montate a velocità alta finché non otterrete un

composto spumoso e chiaro. Nel frattempo, in un'altra ciotola, mescolate la farina con la fecola e il lievito.

Spegnete la planetaria e togliete il gancio. Setacciate le polveri (miscela di farina, fecola e lievito) ed incorporatele poco alla volta nella monta. Aiutatevi con una spatola per amalgamare bene. Attenzione ai grumi!

Prendete uno stampo a cerniera da 24cm di diametro foderatelo con della carta da forno poi imburratelo ed infarinatelo tutto. Versateci il composto e livellate aiutandovi con un cucchiaio.



Infornate a forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 30 minuti. Controllate sempre la cottura con uno stecchino per verificare se è cotta al centro.

Appena tolta dal forno andrà capovolta su di un canovaccio per far sì che si schiacci bene. Lasciatela raffreddare completamente.

Una volta fredda potete tagliarla al centro e farcirli con la marmellata di albicocche. Se vi piace più bagnata potete utilizzare del latte freddo zuccherato.



Spolverizzate la superficie con dello zucchero a velo vanigliato. La vostra torta è pronta! Nulla di più semplice.



Buona merenda a tutti.

Charles