

Torta con crema alle mandorle

INGREDIENTI per 4 persone

3 uova

150 g di zucchero

125 g di farina

125 g di mandorle tritate

125 g di burro

40 g di lamelle di mandorle

½ bustina di lievito in polvere

Zucchero a velo

Scorza grattugiata di ½ limone

Un pizzico di sale

Burro e farina per lo stampo

PER LA CREMA

125 g di burro

125 g di zucchero a velo

2 tuorli

70 g di mandorle tritate

Panna montata



ESECUZIONE

Sbattete energicamente i tuorli con lo zucchero, unite il burro ammorbidito a temperatura ambiente, versate le mandorle tritate, la scorza di limone, la farina e il lievito, quindi mescolate.

Montate gli albumi a neve ben ferma con un pizzico di sale e incorporate delicatamente all'impasto.

Imburrate e infarinate lo stampo e versate il composto, decorate con le lamelle di mandorla.

Infornate e cuocete a 180°C per 40/45 minuti. Lasciate raffreddare e spolverizzate con lo zucchero a velo.

Nel frattempo preparate la crema di mandole. Montate il burro con i tuorli e lo zucchero, aggiungete le mandorle, quindi incorporate la panna montata a cucchiaiate finché la crema avrà raggiunto una consistenza leggera e compatta.

IL VINO CONSIGLIATO: Moscato D.O.C. Oltrepò Pavese