

TORTA ALLA PANNA



Ingredienti per 4 persone

- 200 g di zucchero - 6 uova
- 200 g di burro (più quello per imburrare)
- 100 g di farina (più quella per infarinare)
- un'arancia - 100 g di fecola
- mezza bustina di lievito
- 250 g di panna fresca
- 2 bicchierini di Sassolino
- Stampa (da 5 cl)
- cannella in polvere
- 5 mezze pesche sciroppate - sale.

PREPARAZIONE

Con un cucchiaino di legno sbattete in una terrina i tuorli con lo zucchero finché non otterrete una crema gonfia e spumosa. Versate poco per volta il burro, precedentemente sciolto a bagnomaria, continuando a mescolare con un cucchiaino di legno.

Unite la scorza dell'arancia grattugiata, una presa di sale e la farina, la fecola e il lievito mescolati insieme e poi passati al setaccio.

Amalgamate bene e infine incorporate gli albumi montati a neve, mescolando piano dal basso verso l'alto.

Versate il composto in uno stampo imburrato e infarinato e fate cuocere in forno caldo a 180° per 40 minuti circa, finché uno stuzzicadenti,

infilato nel dolce, non uscirà perfettamente asciutto.

Quando la torta sarà fredda, sformatela e tagliatela a metà in senso orizzontale. Spruzzate entrambi i dischi con 2 bicchierini di Sassolino diluiti con un pò di acqua e spalmate il primo con metà della panna montata. Dividete le pesche a spicchi e con una parte di essi fate una corona sulla panna.

Ricoprite col secondo disco di pasta, spalmate con la rimanente panna (meno qualche cucchiaino), spolverizzate di cannella e decorate con gli spicchi di pesca rimasti e con ciuffetti della restante panna spruzzati con una siringa.



Sassolino Stampa
L'originale, dal 1804

[Scarica e stampa la ricetta in .pdf](#)