



Torta quadrata con pasta di mandorle - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina

Dessert - torte farcite - pasta di mandorle

Per la pasta di mandorle di copertura e dei fiorellini con foglie (Cindy di Coquinaria):

250g di farina di mandorle
450g di zucchero a velo
25g di glucosio
50g di acqua

2 gocce di aroma di mandorla

Tutto insieme nell'impastatrice finchè si forma una palla.

Questi gli ingredienti. Io poi di mio ho deciso di ridurre la farina di mandorle in polvere finissima, riesumando un vecchio frullatore con il vano della lama fruibile come macinacaffè. Ci avevo già ridotto in polvere finissima la stecca di cannella, quindi non poteva non funzionare. Quindi ho messo un cucchiaino dello zucchero a velo previsto nella dose sopra, nel macina caffè e un cucchiaino di farina di mandorle tritata grossolanamente col multipratic. Ho continuato così, cucchiainate per cucchiainate fino ad esaurire i volumi. Poi ho messo tutto nel kenwood.

Adesso andiamo alla torta. E' una ricetta di un opuscolo del cucchiaino d'argento dedicato ai dolci: la guardo dal primo giorno che l'ho comprato.

Io ho dimezzato le dosi, ma vi do l'intero per 36 quadratini:

240 g. di farina
400 g. di zucchero
2 bustine di lievito
18 tuorli
14 albumi
2 cucchiaini di rum
4 cucchiaini di cacao amaro
burro

Per la decorazione:

1 kg di pasta di mandorle bianca
1 albume
200 g. di zucchero a velo
coloranti per alimenti

Per la pasticcera:

12 tuorli
200 g. di zucchero
160 g. di maizena
2 litri di latte
100 cc di rum
buccia grattugiata di 2 arance.

Si comincia il giorno prima con la base al cacao: montare a neve fermissima le uova con lo zucchero, aggiungere le polveri setacciate e il rum. Imburrare uno stampo quadrato di 36 cm di lato e 7 di altezza. Infornare a 180° per 40 minuti. Sfornare e tagliare in 3 strati. Mettere la pellicola nello stampo e sistemarvi il primo strato della base al cacao. Mettere della crema pasticcera (un terzo di quella preparata), coprire col secondo strato di base, poi pasticcera, poi terzo strato di base e finire con la pasticcera. Coprire con carta stagnola e mettere in frigo con un peso sopra. L'indomani stendere la pasta di mandorle e ricoprire il dolce. Segnare i quadrotti con un taglia torte (a me lo ha regalato un'amica

) misurando con esattezza gli spazi da 6 cm per 6. Nei solchi disegnare i contorni dei quadrati con la glassa di albume e zucchero a velo. Usare la stessa per incollare i fiori e le foglioline di marzapane colorato.

I fiorellini li ho fatti con uno stampino. Le margheritine a mano libera.



eCucinando.it