



Torta slava - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

di Zioda

Torta - slava - dessert - dolcetti - merenda - ripieno - marmellata

Ingredienti:

per la base:

300 gr farina bianca
3 tuorli d'uovo
90 gr zucchero
150 gr burro fuso
1 cucchiaino lievito

per la farcitura:

marmellata di frutti di bosco o ciliegia
3 albumi
100 gr zucchero

Procedimento:

far fondere il burro mescolare la farina con lo zucchero ed il lievito.

Aggiungere i tuorli ed il burro fuso, impastare velocemente fino ad avere un impasto omogeneo. (rimarrà comunque un poco granuloso, ma ci si aiuta con le mani)

Rivestire con questo impasto una teglia rettangolare, ricoprire con la marmellata scelta (io ho usato quella di ciliegia dello scorso anno).

Montare a meringa gli albumi con lo zucchero e ricoprire con questa meringa tutta la torta. Infornare a 200° per 20 minuti. Quando è fredda, tagliare a quadrati e cospargere di zucchero a velo.



[Vai alla discussione sul forum](#)