



Torta alle ciliegie e cacao - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

dolce - torte farcite - alchermes

Ingredienti: 200 gr. di zucchero, 4 uova, 200 gr. di farina, 200 gr. di burro, 30 gr. di cacao, 1/2 bustina di lievito per dolci, 300 gr. di ciliegie, alchermes

Tagliare a metà le ciliegie ben lavate, snocciolarle e metterle in una terrina con un dito di alchermes. Montare il burro con lo zucchero, aggiungere uno alla volta i 4 tuorli, il cacao e la farina setacciata con il lievito. Aggiungere le ciliegie con il loro succo e, delicatamente, gli albumi montati a neve. Imburrare e infarinare lo stampo, versare il composto, infornare a 160° per un'ora circa. Lasciare raffreddare e guarnire con zucchero a velo e ciliegie

