



Torta delizia - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

dolce - torte ripiene - farina di mandorle

Ingredienti:

un pan di spagna di 20-22 cm di diametro, 300 gr di farina di mandorle (di cui un dieci per cento amare. In alternativa, si puo' usare un aroma alla mandorla amara), 300 gr di zucchero, un uovo, la buccia di un'arancia grattugiata fine, un bicchiere di bagna per dolci aromatizzato al maraschino, gelatina di albicocche.

Procedimento:

Preparare l'impasto delizia, che servira' per farcire la torta, impastando assieme la farina di mandorle, lo zucchero e l'uovo e aromatizzando con la buccia dell'arancia (ed eventualmente, con l'essenza di mandorle). Si divide quindi il pan di spagna in due strati. Si appoggia il primo sul piatto di servizio (adatto ad andare in forno) e si bagna con meta' della bagna preparata. Si farcisce con la crema di mandorle diluita con un po' di liquore e si copre con l'altro disco di pan di spagna (inzuppato pure questo). Si procede quindi con la decorazione: con la bocchetta schiacciata si prepara un intreccio a canestro sulla parte superiore. Ai lati, invece con uno zigzag fitto (o con semplici bastoncini) con la bocchetta a stella. Si lascia riposare per una notte (12-18 ore a temperatura ambiente), e si cuoce a 250°C per 5 min. circa . Appena tolta dal forno, spennellare la torta con la gelatina.