



Torta di mandorle sarda - [Visualizza sul sito](#)
di Erica

Dal blog di [I dolci di Pinella](#). Riporto la ricetta come lei l'ha pubblicata, con le mie modifiche in rosso

[Torta di mandorle sarda](#)



Ingredienti

- 7 uova intere
- 250 gr di zucchero
- 250 gr di farina di mandorle
- 100 gr di farina
- limoni grattugiati (un paio: io ho messo un cucchiaino colmo di polvere di limoni, fatta con lo stesso procedimento della [polvere d'arancia](#))
- (un pizzico di sale)
- (gelatina di albicocche)

Montare le uova intere con lo zucchero finché il composto diventa soffice e spumoso (ho usato il sistema di Cristina per il [Pan di Spagna](#)).

Tritare la mandorle in modo da ottenere una farina non finissima, simile a quella usata per l'impasto degli amaretti.

Con una spatola aggiungere la farina di mandorle prima unita alla farina e alla scorza grattugiata dei limoni.

Imburrare ed infarinare uno stampo di circa 30 cm di diametro (ne ho fatta una da 20 cm e due da 10 cm) e versare il contenuto. Infornare a 140°C per circa 50 minuti. Capovolgere su un ripiano e fare raffreddare.

Quindi, velare tutta la superficie di gelatina di albicocche (ho usato marmellata di limoni, per restare in linea con l'aroma).

Pasta di zucchero di Rossanina

Ammollare 5 gr di colla di pesce in 30 ml d'acqua. Quindi a fuoco debolissimo farla sciogliere con grande attenzione (io ho ammolato la gelatina in più acqua - 30 grammi sono pochissimi - e poi l'ho sciolta nei 30 ml previsti), aggiungere 50 gr di glucosio e un goccio di vaniglia.

Far sciogliere fino ad avere un composto liquido come l'acqua, ma senza far bollire! Setacciare 450 gr di



zucchero al velo, metterlo dentro la ciotola del robot e aggiungere il liquido ottenuto. Far girare finché si ottiene una palla.

Se si vede che l'impasto è duro aggiungere l'acqua a cucchiaini fino ad ottenere una pasta morbida e malleabile.

Stenderla su un piano infarinato con amido di mais.

Fare attenzione che la superficie del tavolo ed il matterello siano sempre puliti da ogni residuo che può rovinare la levigatezza della vostra pasta.

Stendere la pasta di zucchero sopra la torta e levigarne i bordi con il palmo delle mani. Rifilatela e fate un cordoncino intorno (io l'avevo fatto, ma mi si è staccato spostandola per fotografarla. Ho ovviato con un bel nastro di raso!)

Crema al burro di MariaLetizia

Ingredienti

250 gr di burro morbido

500 gr di zucchero al velo setacciato

3-4 cucchiaini di latte o panna

estratto di vaniglia

Mettere il burro nel mixer e farlo montare per alcuni minuti. Aggiungere a cucchiaini lo zucchero al velo in modo da incorporarlo bene al burro e procedere in tal modo fino ad esaurimento dello zucchero. Lavorare per circa 10 minuti, aggiungere quindi la panna, un cucchiaino alla volta, a velocità moderata. Infine, montare ancora per 5 minuti a velocità massima. (Non ho usato crema al burro, ma ghiaccia reale, con mezzo albume d'uovo, qualche goccia di succo di limone e zucchero a velo q.b. per ottenere una ghiaccia solida e che non colasse)

Ho decorato con un motivo tipico sardo, "rubato" a un copri cuscino!

^_^

Non crediate che sia perfetto: dopo un po' di va abbastanza "a braccio", una volta capito lo schema. Ci si adatta alle misure che si hanno.

La torta sa delicatamente di mandorla e si avverte l'aroma del limone, enfatizzato dalla marmellata. La copertura è sottile, per cui l'insieme non è affatto stucchevole, ma la mantiene morbida piuttosto a lungo.

Ecco un altro paio di scatti:



La pasta di zucchero si lavora magnificamente, e si stende benissimo. Avrò aggiunto forse un paio di cucchiaini d'acqua.

L'ho rilavorata più volte, per rivestire tutte e tre le torte, al massimo aggiungendo mezzo cucchiaino d'acqua per neutralizzare la maizena usata stendendo la sfoglia di zucchero.

È abbastanza elastica e versatile da avermi permesso di fare questo topper, per una futura torta



eCucinando.it