

TORTA DEL DONIZZETTI

INGREDIENTI

90 g di farina 00
90 g di fecola di patate
260 g di burro a temperatura ambiente
140 g di zucchero semolato
8 tuorli
4 albumi
120 albicocche essiccate
80 g ananas essiccato
1 cucchiaino di maraschino
1 bacca di vaniglia
1 pizzico di sale
zucchero a velo



PREPARAZIONE

Affettate la frutta disidratata a cubetti regolari di circa 1 cm.

Sbattete gli albumi con un pizzico di sale; dopo un minuto, aggiungete 40 g di zucchero e continuate a montare a neve, sino a quando non sarà ben ferma.

In una planetaria, montate il burro con 100 g di zucchero per 15 minuti, alla massima velocità. Aggiungete i tuorli, continuando a sbattere con la frusta per almeno altri 5 minuti. Incorporate la vaniglia estratta dal baccello e il maraschino.

Unite delicatamente i due composti con una spatola, rendendoli omogenei.

Setacciate per due volte le polveri in modo da eliminare i grumi e favorirne il processo di ossidazione; ripassate la frutta secca in un po' di farina, affinché che quando amalgamerete il composto, la frutta non sprofondi all'interno della tortiera.

Mischiate tutti gli ingredienti e versate l'impasto in uno stampo per ciambella imburrata del diametro di 22 cm.

Cuocete in forno statico a 180° per 38 minuti, lasciate raffreddare e servite con zucchero a velo.