Torta tigrata alle mandorle

La Torta tigrata alle mandorle è gustosa, profumata, bellissima da presentare e si adatta anche ad una dieta vegetariana.

Foto di Valeria De Rossi (© Riproduzione riservata).

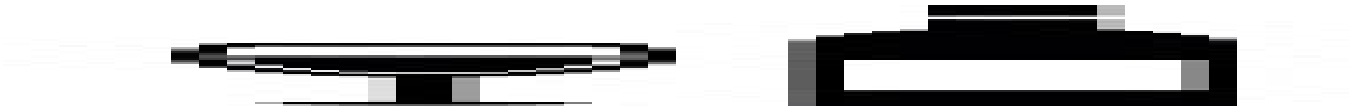
La “**Torta tigrata alle mandorle**” è un vero spettacolo e, alla presentazione, lascerà tutti senza fiato. All’assaggio è irresistibile grazie ad un miscuglio di profumi e sapori perfettamente armonizzati. L’aroma di vaniglia, di liquore all’amaretto e di essenza di mandorle è pungente ed invitante; il dolce sapore delle mandorle, piacevolmente contrastato dall’amaro del cacao, rende questa torta unica.

La ricetta inviata da **Valeria De Rossi**, curatrice del blog di gastronomia “**Pane per i tuoi denti**” è nata per caso ed è stata presentata – in anteprima – nel numero di febbraio 2015 del mensile “La Cucina Italiana”. Per realizzare un dolce buono e bello, Valeria ha pensato di unire due torte, applicando all’ottima **Panarellina genovese**, la splendida decorazione al cacao della **Zebrata**, un dolce tipico dell’Azerbaijan.

La preparazione non è particolarmente difficile e il piatto si adatta anche a chi segue una dieta vegetariana. A seconda dei momenti della giornata, oppure delle occasioni, si può gustare con **un tè alla mandorla** o con un ottimo bicchiere di vino **Moscato Trentino DOC**.

Ricetta della Torta tigrata alle mandorle

Categoria: dolci
Difficoltà: media
Costo: medio
Dosi: per 8-10 persone
Tempo di cottura: 40 minuti
Tempo totale di preparazione: 75 minuti circa.



Vino da abbinare: Moscato Trentino DOC.

Ingredienti per 8-10 persone (tortiera da 22-24 cm)

- 230 gr di zucchero;
- 130 gr di mandorle bianche;
- 120 gr di olio di riso + un po';
- 80 gr di fecola di patate;
- 60 gr di farina 00 + un po';
- 40 gr di amido di frumento;
- 20 gr di liquore all'amaretto;
- 15 gr di cacao amaro;
- 4 uova;
- lievito vanigliato;
- mezzo baccello di vaniglia;
- essenza di mandorla;
- sale.

Procedimento

- Frullare le mandorle con lo zucchero e mescolarvi i semi della vaniglia;
- in una piccola caraffa, emulsionare l'olio di riso con il liquore e l'essenza di mandorla;
- montare le uova insieme a mandorle e zucchero per almeno 2 minuti;
- aggiungere l'emulsione di olio, liquore, essenza di mandorla e frullare ancora per 2 minuti;
- unire il sale, 40 gr di farina, l'amido di frumento e la fecola setacciati. Continuare a montare per 2 minuti;
- aggiungere il lievito vanigliato e frullare per 30 secondi;
- foderare con carta forno il fondo di uno stampo del diametro di 22 -24 cm. Ungere lo stampo e la carta forno con olio di riso, infarinare fondo e bordi;
- dividere in due il composto: unire a una parte 20 g di farina, all'altra 15 gr di cacao amaro. Si otterranno un impasto chiaro e uno scuro.

Come realizzare le striature della Torta tigrata alle mandorle (© Foto di Valeria De Rossi).

- Utilizzando un misurino da 125 ml (o una tazza), versare al centro dello stampo un po’ di impasto chiaro; poi, versare al centro dell’impasto bianco 125 ml di impasto scuro. Ripetere l’operazione fino a formare i primi sei anelli concentrici. Procedere poi, fino a esaurimento dei composti, utilizzando due misurini da 80 ml (oppure due tazzine);
- decorare con uno stecchino, muovendolo alternativamente dal centro ai bordi e viceversa, fino a ottenere una decorazione orientaleggiante;
- infornare a 180°C e cuocere per circa 40 minuti.

Data di creazione
26/10/2015
Autore
redazione