

DOLCI E DESSERT

Pasta viennese

Origine: Austria, Austria (Vienna)

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Zucchero semolato	100 g
Burro freschissimo	50 g
Farina bianca 00	50 g
Fecola di patate	50 g
Uova intere	2
Tuorli d'uovo	2
Limone	1/2

Preparazione

- 1 Prendete due ciotole di differente misura: io quella più grande versate dell'acqua ben calda, ponete in essa la seconda ciotola e in questa mettete le uova intere ed i tuorli, lo zucchero, la scorza grattugiata di mezzo limone.
- 2 Sbattete il composto con una frusta sollevando di tanto in tanto la ciotola dall'acqua, sostituendo questa, una sola volta, con altra acqua caldissima.
- 3 Quando il composto sarà divenuto ben gonfio levate la piccola ciotola dall'acqua e proseguite la lavorazione sino ad avere la massa quasi fredda. Incorporatevi allora, con un cucchiaino di legno.
- 4 La farina e la fecola fatte cadere insieme da un setaccio e per ultimo unite il burro fuso e tiepido, mescolando sempre dopo ogni aggiunta, procedendo dall'alto verso il basso e viceversa e non in senso rotatorio.
- 5 Imburrate ed infarinate una tortiera del diametro di cm 24 e versatevi l'impasto, scuotendo lo stampo sul tavolo affinché il composto si sistemi bene.
- 6 Passatelo in forno già caldo (180 gradi) lasciandovelo per circa 30 minuti; infilate quindi nella pasta uno stecchino di legno e se uscirà asciutto sformate la 'viennese' sopra una gratella da pasticceria coperta da un canovaccio rivoltandola subito.

- 7 Lasciatela raffreddare, poi tagliatela in 3 dischi di eguale spessore, pennellate ognuno con un buon liquore e farciteli con 'crema pasticciera'.
- 8 Decorate la parte superiore con dei cerchi di panna montata intervallata da altri cerchi di crema: alla fine segnate otto porzioni mettendo su ognuna una ciliegina al Maraschino e una fogliolina di menta.
- 9 Conservate la torta in frigorifero (massimo 4-5 ore) sino al momento di servire.