

DOLCI E DESSERT

Rublitorte

Origine: Svizzera

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Mandorle pelate	200 g
Carote	150 g
Zucchero di canna	120 g
Farina	40 g
Uova	3
Lievito per dolci	1/2 bustina
Pangrattato	2 cucchiai
Brandy	1 cucchiaino
Sale	

PER LA TEGLIA

Burro

PER LA GLASSA

Zucchero a velo	150 g
Rum	2 cucchiaini
Succo di limone	2 cucchiaini

■ Preparazione

- 1 Lavate le carote, asciugatele e grattugiatele finemente. Sbattete i tuorli d'uovo con sbattete questi ultimi con lo zucchero ed un pizzico di sale.
- 2 Nel frattempo mescolate la farina con il lievito, e unitela all'uovo sbattuto. Versatevi inoltre le mandorle macinate, le carote grattugiate e il brandy.
- 3 Montate gli albumi a neve e aggiungeteli all'impasto. Ponete quindi il tutto in uno stampo ben imburato e cosperso di pangrattato e fate cuocere in forno caldo a 200 gradi per circa un'ora.
- 4 Preparete la glassa: lavorate lo zucchero a velo, il rum e il succo di limone e ricoprite il dolce dopo averlo fatto raffreddare.