

DOLCI E DESSERT

Torta genovese

Tradizione: Provincia di Genova, Liguria

DOSI

8 persone

■ Ingredienti per 8 persone

PER LA PASTA

Uova	5
Zucchero	200 g
Farina	150 g
Burro	1 cucchiaio
Sale	

PER LA CREMA

Latte	50 cl
Zucchero	50 g
Farina	40 g
Tuorli d'uovo	2
Vaniglia	1/2 bustina
Torrone	150 g

PER LA COPERTURA

Albume d'uovo	1
Zucchero a velo	180 g
Mandorle	100 g
Rum	1 cucchiaio

■ Preparazione

- 1 Prepare la pasta, lavorando i tuorli con lo zucchero e incorporando, nell'ordine: gli albumi a neve, la farina, il burro fuso (non caldo) e un pizzico di sale.
- 2 Versate l'impasto (omogeneo) in una teglia imburrata di circa 24 cm di diametro e mettetelo in forno preriscaldato a 190 gradi, per una ventina di minuti.
- 3 Quindi lasciate raffreddare la torta nel forno spento; poi posatela nel piatto da portata e tagliatela a metà orizzontalmente.

- 4 Versate sul disco di base, leggermente inumidito con rum e acqua, una crema ottenuta addensando al fuoco il latte, i tuorli lavorati a crema con lo zucchero, la farina e la vaniglina, a cui, una volta pronta, sia mescolato anche il torrone minutamente spezzettato.
- 5 Posate sulla crema il secondo disco di pan di Spagna e spruzzatelo con rum diluito con acqua.
- 6 Spandete sulla superficie esterna della torta una glassa densa di albume a neve e zucchero a velo; poi spargetevi le mandorle, tostate, pelate e affettate.
- 7 Ponete la torta al fresco. In occasione di feste di compleanno, fissate al centro della torta qualche candelina.