

DOLCI E DESSERT

Torta sbronza irlandese

Origine: Irlanda

DOSI

6 persone

■ Ingredienti per 6 persone

PER LA PASTA MARGHERITA

Zucchero a velo	200 g
Farina	120 g
Burro	100 g
Uova	10
Vaniglina	1 bustina
Miele	

PER IL RIPIENO

Marmellata di lamponi	4 cucchiaini
Whisky	3 cucchiaini
Sherry	5 cucchiaini
Latte	50 cl
Tuorli d'uovo	4
Zucchero	3 cucchiaini
Zucchero vanigliato	1 bustina
Mandorle a scaglie tostate	50 g
Panna montata	

■ Preparazione

- 1 Sbattete 4 uova intere, lo zucchero a velo e la vaniglina, quindi incorporatevi, una alla volta, i tuorli delle 6 uova rimaste.
- 2 Cuocete il composto su fuoco bassissimo, a bagnomaria, mescolando senza interruzione, fino a quando sarà diventato tiepido.
- 3 Levatelo allora dal fuoco, unite 1 cucchiaino di miele e continuate a sbattere energicamente fino a quando il composto sarà diventato freddo, ben gonfio e montato.

- 4 Incorporate quindi la fecola e 100 g di farina fatta scendere da un setaccio a trama fine; per ultimo unite 80 g di burro fuso. Versate il composto ottenuto in uno stampo imburrato e infarinato.
- 5 Cuocete la pasta in forno già caldo a 180 gradi per mezz'ora. Lasciate raffreddare la torta e dividete in due dischi uguali: spalmateli di marmellata, imbeveteli di whisky e sherry e lasciateli riposare per un'ora.
- 6 Preparate la crema. In un pentolino sbattete le uova con lo zucchero, unite il latte caldo versato a filo e cuocete la crema a bagnomaria per un quarto d'ora, mescolando in continuazione con un cucchiaino di legno senza lasciar prendere il bollore.
- 7 Profumate la crema con zucchero vanigliato e lasciatela raffreddare. Spalmatela su un disco di pasta margherita e metteteci sopra l'altro disco.
- 8 Decorate la torta con panna montata a ciuffetti e mandorle a scaglie tostate.