

DOLCI E DESSERT

Torta soffice ai pinoli

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

15 min

COTTURA

1 h

Ingredienti per 4 persone

Formaggio petit suisse (o formaggi caprini di mucca)	450 g
Zucchero	200 g
Uova	4
Miele	2 cucchiaini
Panna fresca da montare	10 cl
Farina	50 g
Pinoli	120 g
Burro	50 g
Sale	1 pizzico
Zucchero a velo	1 spolverata

Preparazione

- 1 Riunite in una terrina il burro ammorbidito con metà dello zucchero e lavorateli con un cucchiaino di legno finché avrete una crema soffice.
- 2 Aggiungete il miele, il formaggio, la farina e i tuorli, tenendo da parte gli albumi. Mescolate.
- 3 Tostate 100 g di pinoli in un padellino antiaderente, tritateli finemente nel mixer e aggiungeteli all'impasto insieme alla panna.
- 4 Montate gli albumi a neve con un pizzico di sale e lo zucchero rimasto fino ad avere una meringa molto densa e lucida. Amalgamatela agli altri ingredienti con una frusta.
- 5 Rivestite con carta da forno uno stampo da 20 centimetri di diametro, versateci l'impasto, cospargetelo con i pinoli rimasti e cuocete nel forno caldo a 180 gradi per un'ora. Servite con una spolverata di zucchero a velo.