



Torta Russa



Zuccherissimo



Difficoltà media



30 minuti

Ingredienti per una Torta Russa da 26 cm

- 400 g Pasta sfoglia
- 200 g Burro a temperatura ambiente
- 200 g Zuccherissimo ridotto a polvere
- 1 pizzico Sale
- 1 bacca Vaniglia
- 1 limone Scorza grattugiata di 1 limone
- 135 g Tuorli d'uovo (circa 7)
- 270 g Mandorle grezze macinate
- 65 g Farina 00 W 180 setacciata
- 200 g Albumi d'uovo (circa 6)
- 70 g Zucchero semolato

Procedimento



1. In una planetaria, montate il burro con lo zucchero a velo, il sale, l'interno della bacca di vaniglia ed il limone.



2. Incorporate pian piano i tuorli, alternandoli con le mandorle e la farina.



3. Montate a neve gli albumi d'uovo con lo zucchero ed incorporateli delicatamente al composto.



4. Foderate una tortiera alta 4 cm con uno strato di pasta sfoglia che deve fuoriuscire dalla teglia. Versate il composto fino a 2/3 dell'altezza e ripiegate i bordi della pasta sfoglia verso l'interno.



5. Cospargete la superficie con delle mandorle grezze e zucchero a velo e cuocete a 180°C in forno preriscaldato per circa 25 minuti. Estraete la teglia dal forno, spolverate ancora con zucchero a velo e finite la cottura facendo caramellare il bordo di sfoglia per altri 11/12 minuti.