

TORTA MAGICA



PER UNO STAMPO DI 20 CM DI DIAMETRO

INGREDIENTI

Latte intero UHT.....	500 g
Uova.....	6
Zucchero semolato.....	150 g
Estratto di Vaniglia Bourbon Bio NOROHY	20 g
Burro.....	125 g
Farina.....	110 g
Acqua di fiori d'arancio.....	3 g
Sale.....	1 pizzico

PREPARAZIONE

Preriscaldare il forno a 170°C.

Scaldare il latte con l'estratto di vaniglia.

Separare i tuorli dagli albumi. **Sbattere** i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere un composto dal colore chiaro. Far **sciogliere** il burro e incorporarlo alla preparazione.

Aggiungere la farina e il sale e sbattere per 5 minuti, per ottenere un composto arioso.

Aggiungere l'acqua di fiori d'arancio e mescolare delicatamente.

Versare il latte a poco a poco sui tuorli, **sbattendo** energicamente.

Montare gli albumi a neve e **incorporarli** alla preparazione con una frusta.

Non è necessario amalgamarli completamente: devono rimanere dei pezzetti, che saliranno in superficie durante la cottura per creare lo strato di génoise.

COTTURA

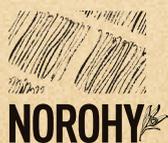
Versare in uno stampo imburrato e infarinato, lisciare e **infornare** per 50 minuti circa. La superficie dovrà risultare dorata e leggermente croccante, ma la torta dovrà avere la consistenza di uno sfornato ancora morbido.

FINITURA

Lasciar **riposare** in frigorifero per 4 ore, meglio se una notte intera, prima di sfornare.

Cospargere con dello zucchero a velo.

Ricetta offerta da:



Ricetta originale e crediti fotografici:
Agence **cru**.

  @norohyvanille
norohy.com

Riproduzione e diffusione vietate.
Materiale destinato ad esclusivo uso privato.

