



Torta russa (cm. 22 x 7)

Ingredienti per uno stampo da 22 cm :

- 1 rotolo di pasta sfoglia rotonda
- 200 g di burro pomata
- 100+50 g di zucchero
- 1 pizzico di sale, un poco di zucchero a velo
- 2 cucchiaini di liquore Amaretto di Saronno
- 2 uova
- 100 g di mandorle in polvere
- 150 g di biscotti amaretti morbidi, sbriciolati
- 200 g di farina (preferisco quella di farro)
- 150 ml di latte
- 8 g di lievito per dolci

Preparazione :

- Preparare il burro ben in anticipo, tagliandolo a cubetti e lasciandolo a temperatura ambiente qualche ora.
- Ben imburrare un cerchio o uno stampo apribile alto da 22 cm. di diametro.
- Setacciare insieme farina+lievito, aggiungere le mandorle in polvere e gli amaretti sbriciolati a mano, mescolare e riservare.
- Montare i bianchi ben fermi con 50 g di zucchero e riservare.
- Montare il burro con 100 g di zucchero, in seguito aggiungere sale, liquore, rossi d'uovo.
- Aggiungere gli ingredienti secchi e il latte a filo, mescolare per ben incorporare il tutto.
- In ultimo aggiungere i bianchi d'uovo con la spatola Maryse, delicatamente, senza smontarli.
- Mettere la pasta sfoglia nello stampo, facendola aderire alle pareti e riempirla con l'impasto, cucinare in un forno già caldo a 160° per un'ora circa: prova stecchino.
- Spolverare di zucchero a velo il dolce già freddo.

