

La torta margherita (quella dell'Artusi)

Ingredienti, per una tortiera ad anello da cm 24 Ø:

fecola di patate	g.	120
zucchero semolato	g.	120
uova	pz.	4
scorza di limone grattugiata	ct.	2
lievito per dolci (facoltativo)	g.	10
vaniglia (facoltativa)	presa	1

*A seconda della necessità, le quantità possono essere aumentate o diminuite proporzionalmente: sarà necessario aggiustare eventualmente i tempi di cottura.
(per una festa con amici ho provato a prepararla in una teglia grande come la griglia del forno!)*

Preparazione:

Cominciare imburrando una tortiera ad anello. Anche se si copre il fondo con della carta forno, conviene passare anche sulla carta un filo di burro (tanto le dita saranno già unte!).

Preriscaldare il forno (statico) a 180°.

Separare i tuorli dagli albumi e tenere da parte questi ultimi.

Montare a crema i rossi con lo zucchero per almeno cinque minuti con la frusta elettrica e quindi aggiungere a poca per volta la fecola di patate con la scorza di limone (e il lievito e la vaniglia se si è deciso di usarli...).

Quando l'impasto è diventato un tutto omogeneo tenerlo da parte e cominciare a montare i bianchi d'uovo a neve: ne dovrà risultare una neve molto ferma.

A questo punto incorporare gli albumi al resto dell'impasto, poco per volta, mescolando dal basso verso l'alto con molta dolcezza: non si devono sedere!

Versare la pasta margherita nella tortiera e livellarla, sempre con dolcezza, con la spatola.

Infornare a 180° (statico) e non aprire più il forno finché la torta non sarà pronta (a seconda delle quantità usate, dai 30' ai 45').

In ogni caso, prima di sfornarla definitivamente, verificarne la cottura col solito steccolino.

Lasciar raffreddare, cospargere di zucchero a velo, e servire!

Anche i bambini dei miei vicini confermano che è molto buona.

SUGGERIMENTI E NOTE:

- Questa torta può anche essere divisa a strati e farcita con crema pasticcera o marmellata.
- Montare a neve i bianchi d'uovo: aggiungere un ct. di succo di limone agli albumi, prima di cominciare a montarli, renderà il composto più stabile.
- Come per il pandispagna, anche per questo impasto si possono montare le uova intere con lo zucchero mescolandole a bagnomaria fino a 40° e montandole poi con la frusta fino a ottenere una crema ferma. (vedere qui la preparazione del pandispagna).
- L'assenza del burro la rende molto asciutta e adatta a venire imbevuta di sciroppi aromatici.
- È un semplice sostituto possibile del pandispagna in alcune preparazioni.
- Non essendovi assolutamente farina, questa torta, in questa sua versione originale ed essenziale, è anche un dolce adatto a chi ha un'intolleranza al glutine.