

Torta sbrisolona con zabaione



Tempo preparazione:
10 minuti

Tempo di cottura:
120 minuti

Dosatura:
Per 6 persone

Elenco ingredienti

250 gr di farina 00
200 gr di mandorle
200 gr di zucchero semolato
150 gr di farina gialla fine
120 gr di burro
100 gr di strutto
2 tuorli
Estratto di vaniglia q.b.
1 limone
burro per la tortiera q.b.
zucchero a velo
3 tuorli d'uovo
75 gr di zucchero
125 gr di marsala

Istruzioni per la preparazione

Sbrisolona

Nella ciotola inox portare a bollore 1 litro di acqua impostando la temperatura



su 100°C. Montare lo speciale gancio con spatola a spirale; al bollore aggiungere le mandorle e impostare il conto alla rovescia su 2 minuti con fase di mescolamento 3. Scolare le mandorle, versarle su un panno da cucina bianco e spellarle. Disporle su una placca foderata con carta forno e lasciarle seccare in forno a 60°C per 20 minuti.

Collocare il food processor con la sua lama, nella presa superiore a velocità media e tritare le mandorle finemente. Inserire il gancio a spirale e versare nella ciotola inox la farina 00, la farina gialla setacciata, le mandorle tritate, un cucchiaino di estratto di vaniglia, la scorza del limone grattugiata e i tuorli. Avviare alla velocità minima per miscelare gli ingredienti; aumentare a velocità di mescolamento 2 e aggiungere il burro ammorbidito e lo strutto poco alla volta. L'impasto che si dovrà ottenere non sarà omogeneo ma sembrerà sbriciolato in tanti grumi. Adagiare l'impasto ottenuto in una tortiera imburrata e cuocere in forno a 180°C per circa un'ora; verificare comunque la colorazione. Lasciar intepidire e spolverizzare con zucchero a velo, ottenuto polverizzando lo zucchero semolato nell'accessorio opzionale tritatutto.

Zabaione

Montare la frusta a filo grosso e nella ciotola inox versare le uova e lo zucchero; avviare la lavorazione a freddo a velocità 1 per incorporare gli ingredienti. Aumentare la velocità a 4 e aggiungere il Marsala in due volte; impostare la temperatura a 65°C e, una volta raggiunta, tenere premuto il tasto Pulse, per mantenere la velocità desiderata ed avviare alla sicurezza dei 60°C. Quando inizieranno a comparire le prime bolle di aria sui bordi della ciotola impostare il conto alla rovescia su 1 minuto.

Montaggio

Tagliare una fetta di torta Sbrisolona ancora tiepida e servirla con lo zabaione come accompagnamento.