



Torta quadrata con pasta di mandorle - [Visualizza sul sito](#)  
di Cristina

Dessert - torte farcite - pasta di mandorle

Per la pasta di mandorle di copertura e dei fiorellini con foglie (Cindy di Coquinaria):

250g di farina di mandorle  
450g di zucchero a velo  
25g di glucosio  
50g di acqua

2 gocce di aroma di mandorla

Tutto insieme nell'impastatrice finchè si forma una palla.

Questi gli ingredienti. Io poi di mio ho deciso di ridurre la farina di mandorle in polvere finissima, riesumando un vecchio frullatore con il vano della lama fruibile come macinacaffè. Ci avevo già ridotto in polvere finissima la stecca di cannella, quindi non poteva non funzionare. Quindi ho messo un cucchiaino dello zucchero a velo previsto nella dose sopra, nel macina caffè e un cucchiaino di farina di mandorle triturrata grossolanamente col multipratic. Ho continuato così, cucchiainate per cucchiainate fino ad esaurire i volumi. Poi ho messo tutto nel kenwood.

Adesso andiamo alla torta. E' una ricetta di un opuscolo del cucchiaino d'argento dedicato ai dolci: la guardo dal primo giorno che l'ho comprato.

Io ho dimezzato le dosi, ma vi do l'intero per 36 quadratini:

240 g. di farina  
400 g. di zucchero  
2 bustine di lievito  
18 tuorli  
14 albumi  
2 cucchiaini di rum  
4 cucchiaini di cacao amaro  
burro

Per la decorazione:

1 kg di pasta di mandorle bianca  
1 albume  
200 g. di zucchero a velo  
coloranti per alimenti

Per la pasticcera:

12 tuorli  
200 g. di zucchero  
160 g. di maizena  
2 litri di latte  
100 cc di rum  
buccia grattugiata di 2 arance.

Si comincia il giorno prima con la base al cacao: montare a neve fermissima le uova con lo zucchero, aggiungere le polveri setacciate e il rum. Imburrare uno stampo quadrato di 36 cm di lato e 7 di altezza. Infornare a 180° per 40 minuti. Sfnare e tagliare in 3 strati. Mettere la pellicola nello stampo e sistemarvi il primo strato della base al cacao. Mettere della crema pasticcera (un terzo di quella preparata), coprire col secondo strato di base, poi pasticcera, poi terzo strato di base e finire con la pasticcera. Coprire con carta stagnola e mettere in frigo con un peso sopra. L'indomani stendere la pasta di mandorle e ricoprire il dolce. Segnare i quadrotti con un taglia torte ( a me lo ha regalato un'amica

) misurando con esattezza gli spazi da 6 cm per 6. Nei solchi disegnare i contorni dei quadrati con la glassa di albume e zucchero a velo. Usare la stessa per incollare i fiori e le foglioline di marzapane colorato.

I fiorellini li ho fatti con uno stampino. Le margheritine a mano libera.



eCucinando.it