



Torta Margherita con crema stracciatella



Ecco una merenda fresca, facile da preparare e adatta a tutti i gusti; la **Torta Margherita con crema stracciatella**. Grandi e piccoli l'apprezzeranno di certo ad ogni ora in compagnia di un fresco bicchiere di latte o di una dissetante centrifuga di frutta. Per prepararla ho usato il Mix per Dolci di Farine Magiche che contiene al suo interno una parte di lievito. Per la farcitura ho scelto una Crema al latte semplice e delicata presa qui. Nulla di più semplice dunque che mettere tutto in planetaria e procedere.



Ingredienti

Per la torta Margherita

250 gr di Mix per dolci Le Farine Magiche

4 uova

190 gr di zucchero

50 gr di burro *Per la crema stracciatella*

400 ml di latte intero

80 gr di zucchero

mezzo cucchiaino di pasta di vaniglia Bourbon

1 cucchiaino di miele d'acacia

35 gr di amido di mais senza glutine

15 gr di amido di frumento deglutinato (io San Martino)

150 ml di panna fresca (crema di latte)

30 gr di cioccolato fondente senza glutine

20 gr di cioccolato al latte senza glutine

Per decorare

Zucchero a velo senza glutine

Fondere il burro e lasciarlo raffreddare leggermente.

Foderare con carta da forno uno stampo a cerniera da 26 cm

Preriscaldare il forno a 170° ventilato per dolci

In planetaria disporre uova e zucchero e con la frusta a filo montare all'assoluta velocità per circa 10 minuti. Abbassando la velocità unire alternando, burro fuso e farina setacciata terminando con la farina.

Versare l'impasto nella teglia e cuocere per circa 30 minuti (prova stecchiniomi raccomando!)

Mentre la torta cuoce, preparare la crema

In una pentola antiaderente versare il latte, la vaniglia e lo zucchero

sciogliere su fiamma bassa mescolando di tanto in tanto.

Intanto in una ciotola setacciare gli amidi con circa 100 gr del latte previsto

e mescolare con un frustino a uniformare il composto.

Unire in questa ciotola un paio di cucchiai del latte caldo e mescolare ancora. Versare il tutto nel pentolino e cuocere, sempre a fiamma bassa, fino a quando la crema non si addenserà (serviranno pochi minuti). Trasferire il tutto in un contenitore largo e basso possibilmente di vetro e immergere la base in acqua ghiacciata per far raffreddare prima. Coprire con pellicola alimentare direttamente a contatto e riporre in frigorifero.

Una volta cotta la torta, sfornarla e metterla a raffreddare su una gratella.

Quando la crema sarà del tutto fredda, riprenderla e con una frusta lavorarla fino a renderla liscia.

Montare la panna a neve ferma con il miele e incorporarla alla crema delicatamente dal basso

verso l'alto.

Tritare con un coltello a lama larga il cioccolato.

Tagliare a metà la torta e farcirla con la crema distribuendo il cioccolato sopra di essa. Coprire con l'altro disco e conservare in frigorifero fino al momento di servire. Non dimenticate una bella spolverata di zucchero e velo e la vostra merenda sarà pronta!

