

Torta marmorizzata al cacao

Ingredienti:

200 di farina 00
4 uova medie a temperatura ambiente
200 di burro
200 di zucchero
30 gr. di cacao amaro
1 bustina di lievito per dolci
1 cucchiaino di estratto di vaniglia
un pizzico di sale

Preparazione:

montare i tuorli con lo zucchero fino a farli triplicare di volume, utilizzando le fruste elettriche. Quando il composto sarà chiaro e spumoso aggiungete il burro sciolto e fatto raffreddare. Aggiungete la farina ed il lievito setacciati, il pizzico di sale e l'estratto di vaniglia, continuando sempre ad amalgamare con le fruste elettriche. A parte montate gli albumi a neve e uniteli delicatamente al composto di tuorli; dividete il composto in due ciotole, in un ciotola aggiungete il cacao amaro setacciato, mescolando delicatamente. Aggiungete il composto chiaro nella tortiera rivestita di carta forno, poi a cucchiaiate il composto scuro al cacao. Con una forchetta mescolate delicatamente per ottenere l'effetto marmorizzato, cuocere la torta marmorizzata in forno preriscaldato a 160 per circa 40 minuti. Trascorso il tempo necessario sfornate la torta marmorizzata, fate raffreddare ed estraetela dallo stampo.

