



Ricetta N. RE000202

Registrata in data 18 Gen 2016 alle ore 12:40

da GIOVANNA VORIA

Torta cilentana

Questa torta, mi piace chiamarla torta cilentana, ed è la " sorella " della torta caprese.

L'ispirazione è arrivata ammirando Capri dal mio terrazzo nelle giornate limpide. Ho pensato quindi di creare una torta gemella ma con un prodotto tipico cilentano. Ho utilizzato i fichi bianchi del Cilento sostituendo così una parte di mandorle.

Tempo di preparazione: 50 minuti

Ingredienti per 4 persone

Ingredienti per 4 persone

200 g di fichi secchi tritati

100 g di mandorle spellate e tritate

200 g di zucchero

200 di cioccolato fondente sciolto

200 g di burro

6 uova

vaniglia

scorza di limone grattugiato

1 bustina di lievito in polvere

100 g di frutti di bosco (facoltativo).

Preparazione

In una terrina, battere le uova con lo zucchero, unire il burro e il cioccolato fuso e freddo, la vaniglia, le mandorle, i fichi e il limone.

Mescolare il tutto. Aggiungere infine il lievito in polvere e mescolare.

Versare in una teglia imburrata e infarinata per 35 minuti a 170 gradi.

Sciogliere in un pentolino 2 cucchiaini di zucchero con i frutti di bosco.

Servire accompagnando la torta cilentana con i frutti di bosco.

Vino consigliato

Moscato cilentano