

Torta Delizia alle mandorle



Ingredienti

Base:

Pan di spagna per torte farcite diametro 24 cm o quadro da 20x20 cm; altezza 4 cm

Per la copertura:

Mandorle pelate	335 gr	200 gr
Mandorle amare	10 gr	6 gr
Arancia candita	30 gr	18 gr
Zucchero	350 gr	210 gr
Uova intere	2	1,2
Miele	20 gr	12 gr
Gelatina neutra	q.b.	
Confettura di albicocca	q.b.	

Per la bagna:

Acqua	150 gr
-------	--------

Atelier La Crème

Zucchero	100 gr
Maraschino	75 gr

Per la farcitura:

Crema pasticciera	q.b.
Confettura di albicocca	q.b.

Preparazione

Per la pasta di mandorle

Macinare mandorle fredde di freezer, zucchero e arancio candito in un capiente mixer. Quando il composto risulta farinoso aggiungere nel mixer in rotazione il miele e, poco alla volta, le uova appena sbattute così da ottenere un composto che sia sufficientemente morbido da poterlo far passare attraverso una sac à poche con bocchetta retta e zigrinata larga 1 cm. A uova terminate, se la pasta fosse leggermente dura, aggiungere pochissima acqua.

Per la bagna

Versare in un pentolino prima l'acqua e poi lo zucchero e scaldare mescolando fino al completo scioglimento dello zucchero, quindi togliere dal fuoco e unirvi il Maraschino quando tiepido (max 35 °C).

Confezionamento della torta delizia alle mandorle

Tagliare il pan di spagna in tre strati, inumidire abbondantemente il disco inferiore con la bagna al Maraschino e spalmarvi sopra qualche cucchiaino di confettura di albicocche. Stendere uno strato di mezzo centimetro di crema pasticciera quindi coprire con l'altro strato di pan di spagna e impregnarlo con altra bagna.

Stendere un secondo strato di confettura di albicocche e quindi l'ultimo strato di pan di spagna che sarà anch'esso ben inumidito con la bagna.

Porre in frigo per almeno un ora per consolidare gli strati.

Riempire la sac à poche con la pasta di mandorle e rivestire con questa il pan di spagna, disegnando l'intreccio a canestro sopra e un ghirigoro ad onda verticale sul girotorta. Lasciare quindi riposare la torta per 12 ore almeno.

Trascorso questo tempo, trasferire la torta in forno statico preriscaldato a 200 °C e cuocere per 10 minuti circa in modo che la copertura della torta prenda un po' di colore, senza brunire troppo.

A cottura conclusa attendere che si intiepidisca e spennellare interamente la torta con la gelatina neutra miscelata al 50% con confettura di albicocche.

Lasciarla riposare qualche altra ora prima di servirla.