

## Torta alla crema di latte, facile e buona

Una torta che risolve tutto con un solo impasto:  
un impasto che in cottura diventa un soffice cofanetto che racchiude la crema!

Una crema che può essere a base di latte come di quark o ricotta.  
La preparazione è abbastanza semplice, così semplice che... non l'ho mai fotografata!  
perché la preparo quando ho voglia di una torta pronta in fretta senza darmi troppi pensieri.

E ora, cominciando come sempre dagli ingredienti, iniziamo a cucinare!

Ingredienti:

Tortiera diametro cm.	Ø	18	22
Zucchero	g.	60	120
Uova		2	4
Farina	g.	80	160
Scorza di limone			
Latte	ml.	250	500
Rum		QB.	QB.
Vaniglia		QB.	QB.
Zucchero a velo		QB.	QB.

Preparazione:

Controllare di aver pronti sul bancone tutti gli ingredienti e di aver già la tortiera e il forno pronti: da quando si comincia a montare le uova con lo zucchero a quando si inforna, passano al massimo 15' 20'...

Scaldare, mescolando, le uova intere e lo zucchero a 40°C e poi montare per una decina di minuti fino a più che raddoppiare il volume e a ottenere una crema ferma.

*(in pratica come per un [pandispagna classico](#) - qui la [ricetta](#) passo passo, fino a prima di aggiungere il latte; caratteristico invece di questa torta)*

Aggiungere mescolando delicatamente la farina setacciata e gli aromi (a piacimento anche un'idea di rum)

Aggiungere il latte incorporandolo bene al resto e versare il tutto in una tortiera ad anello (carta forno sul fondo, burro e pangrattato sui bordi).

Infornare in forno statico preriscaldato a 180°C per 50'. Spegnerne il forno e lasciarlo appena socchiuso (col manico di un mestolo per non lasciarlo richiudere) e attendere altri 10'-15'.

Sfornare e cospargere di zucchero a velo senza aprire la tortiera fino al raffreddamento della torta.

Tagliare a spicchi e divorare con voluttà!

SUGGERIMENTI E NOTE:

- Se dovesse (*ma proprio se dovesse*) avanzare, può essere conservata in frigo un paio di giorni al massimo (è una crema con le uova, seppur cotte).
- A piacimento, sostituire tutto o in parte il latte con un uguale volume di yogurt, ricotta o quark: varierà lievemente la consistenza ma sarà sempre ottima!