

La torta margherita, versione morbida!

Ingredienti, per uno stampo da plum-cake cm. 10x20:

uova	pz.	2
succo di limone	ct.	1
fecola di patate	g.	60
zucchero semolato	g.	60
scorza di limone grattugiata	ct.	1
burro fuso	g.	30
latte	g.	30
<i>lievito per dolci (facoltativo)</i>	g.	5
vaniglia (facoltativa)	presa	1

Preparazione:

Cominciare imburrando lo stampo per plum-cake o rivestendolo di carta forno.

Preriscaldare il forno (statico) a 180°.

Mettere in un pentolino lo zucchero e aggiungervi, rompendole una a una separatamente, le uova intere.

Aggiungere poco succo di limone: favorisce la stabilizzazione dell'impasto e ne smorza il retrogusto di uovo.

Mescolare con una frusta e, continuando sempre a mescolare passare il pentolino sul fornello al minimo per portare la miscela a una temperatura fra i 40° e i 45°; potete utilizzare un termometro da cucina...

o, molto più semplicemente, un dito:

quando la temperatura sarà di poco più calda del vostro dito (quella di una persona con la febbre alta...) l'impasto sarà pronto per essere montato.

ATTENZIONE: è molto importante non smettere ma di mescolare altrimenti l'uovo comincia a rassodare e ci si può scordare di procedere ulteriormente con la preparazione

(ed è il motivo per cui molti preferiscono la tecnica dei bianchi d'uovo a neve ferma aggiunti alla fine...).

Se non si è più che sicuri di saper togliere il pentolino dal fuoco al momento giusto, è meglio impiegare un po' più di tempo e scaldare, sempre mescolando, uova e zucchero a bagnomaria:

la temperatura sale molto più lentamente ed è più facile giudicare quando si è raggiunta la temperatura ideale.

Senza smettere di mescolare versare la miscela nel mixer acceso già al minimo e aumentare via via la velocità delle fruste fino al massimo.

Ora aggiungere a poca per volta, con la frusta al minimo, la fecola di patate mescolata con la scorza di limone (e, se si è deciso di usarli, il lievito e la vaniglia...).

Mescolare il burro fuso con il latte a temperatura ambiente e aggiungerli lentamente all'impasto mescolando dolcemente.

Versare la pasta margherita nella tortiera e livellarla, sempre con dolcezza, con la spatola.

Infornare a 180° (statico) e non aprire più il forno finché la torta non sarà pronta (a seconda delle quantità usate, dai 30' ai 45').

In ogni caso, prima di sfornarla definitivamente, verificarne la cottura col solito steccolino.

Lasciar raffreddare, cospargere di zucchero a velo, e servire!

Buon appetito!