

Torta Marmorizzata (Per 16 porzioni)

Ingredienti 200 g di burro
 160 g di zucchero
 1 bustina di vanillina
 1 presa di scorza di limone grattugiata
 2 C di rum
 6 tuorli d'uovo
 6 chiari d'uovo
 1 pizzico di sale
 120 g di zucchero
 280 g di farina
 ½ bustina di lievito in polvere
 100 ml di latte
 20 g di cacao in polvere



Altro burro e farina per ungere e cospargere lo stampo
 zucchero a velo per spolverare

- Mescolare energicamente il burro ammorbidito con i 160 g di zucchero, lo zucchero vanigliato, la scorza di limone ed il rum.
- Aggiungere a poco a poco i tuorli d'uovo e mescolare il tutto fino ad ottenere una massa schiumosa.
- Sbattere leggermente le chiare d'uovo col sale e montarle a neve con i 120 g di zucchero.
- Unire la massa del burro con la farina passata al setaccio ed il lievito in polvere, aggiungere il latte tiepido e con un mestolo incorporare le chiare d'uovo montate a neve.
- Imburrare lo stampo Savarin e cospargerlo di farina.
- Versare metà della massa nello stampo.
- Colorare il resto della massa con il cacao in polvere.
- Distribuire adesso la massa al cioccolato sopra la massa chiara e, eseguendo con una forchetta un movimento a spirale, mescolare leggermente le due masse.
- In questo modo si originerà il caratteristico motivo che ricorda le venature del marmo.
- Cuocere nel forno riscaldato.
- Far raffreddare brevemente la torta nello stampo, rovesciarla su una superficie di lavoro a farla raffreddare completamente.
- Spolverare la torta con dello zucchero a velo.

Temperatura di cottura: 180 gradi

Tempo di cottura: 60 minuti

Suggerimenti e consigli

- Servire con della panna montata.