

Torta Marmorizzata (Per 16 porzioni)

<u>Ingredienti</u>	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.

