

Torta russa di Verona

Ingredienti per uno stampo di 26 cm di diametro

- .1 rotolo di di pasta sfoglia rotonda
- .150 gr di amaretti
- .100 gr di mandorle pelate
- .150 gr di zucchero
- .75 gr di farina
- .75 g di frumina
- .150 gr di burro
- .3 uova
- .1/2 fialetta aroma di mandorla
- .1 bicchierino di liquore all' amaretto
- .2 cucchiaini di lievito per dolci

Stendete la sfoglia, rivestite con la carta forno uno stampo ad anello e adagiatevi la pasta.

Ponetela in frigorifero a riposare.

Tritate le mandorle, poi unite gli amaretti e tritate ancora.

Separate i tuorli dagli albumi. Lavorate i tuorli con 50 g di zucchero e a parte il burro con i 100 g di zucchero rimanenti. Unite i due composti e mescolate bene.

Aggiungete il liquore, le mandorle, l' aroma di mandorla e gli amaretti tritati. Incorporate la farina e la frumina con il lievito.

Montate gli albumi a neve, uniteli al composto mescolando dal basso verso l' alto.

Farcite la pasta sfoglia, piegate i bordi verso l' interno e infornate a 180° per circa 1 ora.

Una volta raffreddata coprite con zucchero a velo.