Torta agli agrumi. Soffice e morbida come una piuma.



Le feste natalizie stanno per finire, ancora un pio di giorni e poi luci e addobbi torneranno nei cassetti e si riprenderà la solita routine, ritrovandoci (chissà!) con qualche chiletto in più da smaltire.
Non so a voi, ma a me torroni e panettoni sono (quasi) venuti a noia così, questo week end, in attesa di "riciclare" in qualche modo gli avanzi delle feste, mi è venuta voglia di una bella torta da colazione, alta, soffice, leggera, di quelle che quando mordi la fetta hai la sensazione di perderti in una nuvola o se la inzuppi nel latte quasi ti ritrovi la tazza prosciugata. Sì, volevo proprio una torta così, una via di mezzo tra la semplicità del pan di spagna e la "ricchezza" della torta paradiso, resa ancor più golosa dal profumo degli agrumi e dalla nota di limoncello e credo di esserci riuscita!
Se avete anche voi voglia di una torta così, provatela…sono certa che la farete di nuovo.



Torta agli agrumi

Print
Prep time
20 mins
Cook time
50 mins
Total time
1 h 10 mins

Per uno stampo da 24-26 cm
Author: Federica
Recipe type: Torte
Serves: 10-12
Ingredienti

- 200 gr di fecola
- 4 uova
- 160 gr di zucchero a velo
- 1 cucchiaio raso di farina
- 75 gr di yogurt intero bianco
- 1 arancia
- 1 limone
- 2 mandarini
- 3 cucchiai di aurum o limoncino
- 10 gr di lievito per dolci
- sale

Procedimento

1. Montare a lungo con le fruste elettriche (ma davvero a lungo!) le uova
2. con lo zucchero a velo fino ad ottenere un composto chiaro e ben gonfio (deve “scrivere” come per il pan di Spagna).
3. Profumare con la scorza grattugiata degli agrumi.
4. Cominciare ad aggiungere pian piano la fecola, setacciata con la farina e il lievito, incorporandola delicatamente a mano con una spatola per non smontare il composto di uova, alternata allo yogurt a cucchiaini.
5. Unire per ultimo il liquore un cucchiaio alla volta, e un pizzico di sale.
6. Quando il tutto è ben amalgamato trasferire l’impasto in una teglia da 24-26 cm di diametro dai bordi piuttosto alti e cuocere in forno a 170°C per circa 45-50 minuti.

Note
* Infornare la torta nel forno appena tiepido (accenderlo solo pochi instanti prima impostando la temperatura a 70°C ed aumentare nel momento in cui si inforna la torta), altrimenti si forma subito una “crosta” in superficie che ostacola la lievitazione. La temperatura finale non deve superare i 170°C.
* Ho usato uno stampo a cerniera da 24 cm, con i bordi rivestiti da una doppia striscia di carta forno per renderli leggermente più alti (i segni della “protesi” si notano nella forma un po’ “ondulata” dei bordi della torta).

Questo dolce leggero e gustoso è perfetto per la raccolta “in forma con gusto” di Gaijina