

Torta magica

<https://www.lacucinaimperfetta.com/torta-magica/>



Preparazione: **30 min**



Cottura: **55 min**



Tempo totale: **1 h 25 min**



Difficoltà: **bassa**



VEGETARIANA

Alla fine ho ceduto anch'io alla mitica torta magica. Per la verità sono stata spinta a farla da molti di voi che me l'hanno appositamente richiesta e devo dirvi grazie!!!! Questa torta è davvero strepitosa, un gusto e una consistenza davvero unici e quando si finisce viene immediatamente voglia di rifarla. L'unica difficoltà è nei tempi di cottura che temo cambino molto da forno a forno.

La mia ha impiegato circa 55 minuti ma ho letto anche di tempi più lunghi e, a differenze delle altre torte, qui la prova stecchino è bandita perchè le tre consistenze diverse dell'interno della torta la rendono del tutto inutile. La base dovrà avere una consistenza piuttosto compatta simile a quella di un flan, la parte centrale una consistenza più cremosa simile a quella di un budino e quella superiore la consistenza di un pan di spagna. Con questa torta golosissima vi auguro una buona giornata di festa!!! A domani!!

Ricetta Torta magica

Ingredienti per 8 persone

- 115 gr. di farina 00
- 4 uova
- 1 cucchiaio di acqua fredda
- 150 gr. di zucchero
- 125 gr. di burro fuso
- 500 ml di latte tiepido
- 1 cucchiaino di succo di limone
- 1 pizzico di sale
- 1/2 buccia di limone
- zucchero a velo

Come fare la Torta magica

Procedimento

Mettete nella planetaria o in una ciotola capiente lo zucchero, il sale e i tuorli e montate con la frusta fino ad ottenere un composto spumoso.



Tenete da parte gli albumi che poi dovrete montare assieme al succo di limone.



Fate fondere il burro.



Riscaldare il latte fino a farlo intiepidire.



Unite il burro fuso (fatto intiepidire) al composto di tuorli e zucchero e continuate a montare.



Aggiungete la farina setacciata e l'acqua e continuate a lavorare con le fruste.



Unite anche il latte tiepido e la buccia grattugiata del limone.



Otterrete un composto molto liquido.



Montate gli albumi con il succo di limone.



Unite una parte del composto liquido agli albumi montati in modo da renderli meno densi.



A questo punto inglobate gli albumi al resto dell'impasto delicatamente.



Otterrete un composto molto morbido e gonfio.



Rivestite di carta da forno una teglia 20 x 20 e versate dentro il composto.



Cuocete la torta in forno preriscaldato a 150° per circa 55 minuti.



Fate raffreddare la torta magica a temperatura ambiente e poi mettetela in frigo per almeno 2 o 3 ore.
Tagliatela a quadrati e spolverizzatela con lo zucchero a velo.

[Giuliana Manca](#)

Copyright © 2019 - Giuliana Manca riproduzione riservata - P.IVA 03953390758