

Torta margherita

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



Preparazione: **50 min**



Cottura: **40 min**



Tempo totale: **1 h 30 min**



Difficoltà: **facile**



VEGETARIANA

La **torta margherita** è un dolce soffice molto antico, simile a un altro grande classico della nostra pasticceria, il [pan di spagna](#), soprattutto per la modalità di preparazione. Anche **questa torta** infatti **non prevede l'uso del lievito ma per farla crescere e diventare soffice è fondamentale montare a lungo uova, tuorli e zucchero**. Pochi e semplici ingredienti che tuttavia, se non vengono lavorati tra loro in maniera perfetta, porteranno ad un risultato diverso da quello sperato. Una torta decisamente nutriente, visto l'elevato numero di uova presenti, ma davvero buonissima e molto versatile. La presenza del burro e di molti tuorli rende infatti la torta margherita più compatta e meno aerata rispetto al pan di spagna e quindi **perfetta per essere tagliata, bagnata e farcita a piacere**. E' infatti spesso usata come base di molte ricette di pasticceria. Noi abbiamo preferito gustarla al naturale, semplicemente ricoperta con dello zucchero a velo in modo da poterla inzuppare nel latte la mattina e mangiare da sola durante il pomeriggio, vedrete che si scioglierà in bocca.

INGREDIENTI

QUANTITÀ PER 8-10 PERSONE



- farina 00 150 g
- fecola di patate 150 g
- zucchero semolato 200 g
- uova 3
- tuorli 8
- burro fuso 80 g
- zucchero a velo

PROCEDIMENTO

COME FATE LA TORTA MARGHERITA

1

Per preparare la torta margherita mettete uova e tuorli, **rigorosamente a temperatura ambiente**, nella planetaria assieme allo zucchero semolato. Azionate immediatamente la frusta e fate montare per circa 20-25 minuti. **Dovrete ottenere un composto chiaro e molto spumoso**. A questo punto aggiungete gradualmente la farina e la fecola setacciate insieme utilizzando una spatola o un cucchiaino di legno. Mi raccomando, incorporate 1 cucchiaino alla volta con movimenti dal basso verso l'alto.



2

Unite a filo il burro fuso, che dovrà però essere tiepido, e amalgamatelo all'impasto molto delicatamente per evitare che questo si sgonfi.

Imburrate uno stampo a cerniera del diametro di 24 cm, versatevi dentro l'impasto e fate cuocere in forno preriscaldato a 180° per circa 40'. A fine cottura lasciate intiepidire la torta prima di toglierla dallo stampo e posizionarla su una gratella fino al raffreddamento.



CONSERVAZIONE

La torta margherita si conserva soffice e fragrante per un paio di giorni avvolta nella pellicola per alimenti.

CONSIGLI PER UNA TORTA MARGHERITA PERFETTA

- Prima di mettere in forno la torta margherita livellatela ma non sbattetela sul tavolo, altrimenti tutta l'aria che avete fatto incamerare andrà via.
- Infornate la torta appena avrete finito di preparare l'impasto perché altrimenti l'impasto montato comincerà a sgonfiarsi.
- Per evitare che la torta si gonfi non aprite il forno prima di 20 minuti dall'inizio della cottura.
- Se non volete che risulti gommosa, togliete le uova dal frigorifero circa un'ora prima di usarle.
- Non dimenticate di setacciare sia la farina che la fecola prima di incorporare all'impasto.
- Il burro fuso va inserito nell'impasto a filo solo dopo che si sarà intiepidito.
- Posizionate la torta al centro del forno e prima di toglierla fate la prova stecchino.