Centro Tutela Consumatori Utenti
Finanziato dal MIMIT D.D. 12 maggio 2025

info@verbraucherzentrale.it

Torta di albumi (classica)

Uova e latticini
Per utilizzare gli albumi avanzati
Torte
Ricetta basata su un'idea di Angelika Weichsel Mitterrutzner

Ingredienti per 1 stampo da plumcake:

- 5 albumi
- 1 pz di sale
- 180 g di zucchero
- 25 g di uva sultanina
- 25 g di cedro candito
- 25 g di arancio candito
- 100 g di burro
- 180 g di farina
- ½ cc di lievito in polvere

Preparazione:

Montate gli albumi con il sale. Aggiungete lo zucchero gradualmente, sbattendo costantemente, e montate fino ad ottenere neve ferma. Tritate molto finemente l'uva sultanina, il cedro candito e l'arancio candito e aggiungeteli al composto. Sciogliete il burro e incorporatelo. Mescolate la farina con il lievito, setacciate e incorporate leggermente al composto. Versate l'impasto in uno stampo da plumcake unto e infarinato e fate cuocere la torta in forno a 170 – 180°C per ca. 60 minuti. A cottura terminata, sformate la torta, lasciatela raffreddare e cospargetela di zucchero a velo.

Tempo di preparazione: ca. 1 ora e 20 minuti.