

Torta di Savoia (Jacques Genin)

Ingrédients

- 250g di zucchero semolato
- 420g di uova (circa 8 uova medie)
- 100g di farina
- 100g di fecola di patate

Préparation

1. Ecco la ricetta di una torta molto classica e molto semplice che non si trovava ancora sul blog, sto parlando della torta di Savoia!
2. Ho preso la ricetta nel libro La meravigliosa storia delle pasticcerie di Michel Tanguy & Jacques Genin.
3. Ho ridotto le quantità per realizzare questa torta ma vi metto le quantità originali del libro qui sotto.
4. La ricetta è super semplice e veloce da realizzare, e la torta è ultra leggera, si conserva bene per diversi giorni se la avvolgete nella pellicola alimentare J Ingredienti: Ho usato la vaniglia di Koro : codice ILETAITUNGATEAU per il 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).
5. Tempo di preparazione: 15 minuti + 45 minuti di cottura Per due stampi di 19-20 cm di diametro | circa 10 a 12 porzioni: Ingredienti: di zucchero semolato di uova (circa 8 uova medie) di farina di fecola di patate 1/2 bacca di vaniglia o scorza di limone Ricetta: Imburrate e zuccherate o infarinate lo stampo a vostra scelta.
6. Sbattete un uovo intero, 7 tuorli d'uovo e lo zucchero fino al nastro: il composto deve essere ben gonfio e sbiancato.
7. Aggiungete la farina e la fecola setacciate, così come la vaniglia.
8. Montate a neve i 7 albumi.
9. Aggiungeteli delicatamente al composto precedente con una spatola.
10. Versate l'impasto nello stampo (attenzione a non riempire lo stampo fino in cima, l'impasto si gonfierà molto in cottura, il mio era troppo pieno al momento della foto), poi infornate nel forno preriscaldato a 160°C per circa 45 minuti, da regolare secondo il vostro stampo.
11. Sformate, lasciate raffreddare e poi godetevelo!