

Torta ai mirtilli



Il titolo della ricetta non è molto esaustivo, ma è quello riportato nel ricettario di mia nonna e l'ho mantenuto invariato.

Questa torta è il "cavallo di battaglia" di mia nonna! Chiunque l'abbia assaggiata almeno una volta ha voluto poi la ricetta! E' perfetta per colazione, ma per me è buona sempre! Per chi volesse provarla, ecco come si fa.

Ingredienti

200 g di biscotti secchi

4 uova

100 g di burro fuso

200 g di mascarpone

200 g di ricotta

100 g di zucchero

2 buste di vanillina

succo di 1/2 limone

marmellata di mirtilli



Frullate i biscotti secchi nel frullatore. Aggiungete il burro fuso e un uovo intero e frullate insieme ai biscotti. Con il composto ottenuto foderate il fondo di uno stampo per torte da 24 cm di diametro, precedentemente imburrato. Distribuite il composto sul fondo in maniera uniforme e create così la base della torta. Potete livellare la base con un batticarne.



Separate i tuorli dagli albumi delle tre uova rimaste. Montate gli albumi a parte, per montarli meglio potete aggiungere un pizzico di sale. Aggiungete poi lo zucchero e i tuorli e continuate a mescolare con la frusta ad alta velocità. Aggiungete poi la ricotta, il mascarpone, la vanillina e il succo di limone. Mescolate velocemente con la frusta fino ad ottenere un composto molto cremoso. Versate la crema sulla base precedentemente preparata, livellate e infornate in forno già caldo a 180°C per almeno 45 minuti. Controllate la cottura della torta: deve essere ben cotta e ben dorata.



Quando la torta sarà ben cotta, toglietela dal forno e lasciatela raffreddare. Solo quando si sarà completamente raffreddata spalmate sulla superficie la marmellata di mirtilli, lasciando un piccolo bordo esterno.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri dolci](#)

[Vedi tutte le ricette](#)