

Torta di mele

Ingredienti: g 200 farina
" 100 zucchero
" 100 burro
1 uovo intero
 $\frac{1}{2}$ bustina di lievito
1 buccia di limone grattugiata
un pizzico di sale
4-5 mele
un po' di latte

Mescolare l'uovo con lo zucchero ed il burro fuso raffreddato, formare una crema fluida ed aggiungere la farina, il lievito, il sale; il latte si aggiunge se l'impasto risultasse duro.

Sbucciare le mele, tagliarle in quarti e incidere sul dorso; mettere la crema nella teglia imburrata ed infarinata, disporvi sopra le mele.

Mettere in forno già caldo a 150°/160° per un'ora.

A piacere spolverizzare le mele con cannella.

Cambella con le mele

Ingredienti: 3 mele
3 uova
3 hg di zucchero
un pizzico di sale
500 gr. di farina
1 busta di lievito
150 gr di margarina o burro
un goccio di vino bianco
zucchero a velo.

Miscolare le uova con lo zucchero, il sale e la margarina (o il burro) fusa.
Aggiungere la farina, il vino e le mele tagliate a cubetti. Infine il lievito.
Cuocere in una teglia imburrata (possibilmente col buco) per 10-15 minuti a 180° gradi. Una volta raffreddata cospargere con lo zucchero a velo.

Torta di mele invernale

Ingredienti: 1 kg di mele gialle
2 uova
100 g. di mandorle sguosciate
200 g. di fichi secchi
100 g. di uvetta sultarina
250 g. di farina bianca
75 g. di zucchero
1 bustina e $\frac{1}{2}$ di lievito per dolci
latte q. b.

Mettete a bagno l'uvetta in acqua tiepida per mezz'ora e poi asciugatelo. Sbucciate le mele e tagliatele a dadini ponetele in una terrina molto grande ed aggiungete i fichi a pezzetti mi, le mandorle tritate grossolanamente e l'uvetta. A parte mescolate la farina con le uova, lo zucchero e il lievito e aggiungete il latte fino ad ottenere un impasto molle e fluido. Versate l'impasto sopra la frutta mescolate bene e versate poi in una tortiera ben imburata. Infornate per 30 minuti a 200 gradi, la torta deve diventare dorata e forata. Cospargete con zucchero a velo.

Torta zovesciata alle mele

Ingredienti 800g. di mele
200g. di zucchero
100g. farina
80g. burro
50g. mandorle tostate e tritate
1 busta vanillina
1 limone, cannella, sale

Stuccare le mele e tagliatele a fettine alte uguali. Stendetele sul fondo di una tortiera imburrata, formando un motivo a corona.

Spolverizzate con scorza grattugiata di limone.

Lavorate 50g. di farina con 75g. di zucchero un po' di cannella, il succo del limone e

25g. di burro a temperatura ambiente. Versate

il tutto sulle mele. Mescolate le mandorle

con la farina e lo zucchero unati, la vanilli,

ma un po' di sale e il restante burro ben am-

morbidito. Amalgamate molto bene, poi

versate il tutto sulle mele e livellate.

Cuocere a 180 gradi per 45 minuti. Rovesciate

la torta su un piatto di portata e fate in-

tiepidire.

Mele ubriache in pastello

Ingredienti: 4 mele sane e sode

$\frac{1}{2}$ bicchiere di vermut bianco

4 cucchiaini di zucchero a velo

olio per friggere

Zucchero velo

Pastella: 1 uovo; 4 cucchiaini farina; latte; sale
Sbucciate le mele e togliete loro il torsolo lasciando
dole intere; Tagliatele a fette rotonde un po'
spesse e sistematele in un piatto grande un
po' fondo. Cospargetele con lo zucchero a velo
distribuendolo bene. Bagnatele con il vermut
e lasciatele riposare un'oretta.

Sbattete l'uovo in un piatto fondo, mescolatevi
la farina e diluite man mano la pastella con
il latte freddo. Con la forchetta prendete
le fettine ad una ad una, immergetele nelle
pastella, scolatele un poco e gittatele nell'o-
lio bollente. Lasciatele ben dorare da
entrambi i lati e scolatele su carta assor-
bente. Cospargetele di zucchero a velo
al momento di servirle calde o tiepide.

Strudel di pere allo zensero

Ingredienti per il ripieno:

- 150 g. di zucchero
- 1 kg di pere sbucciate ed affettate
- 100 g di mandorle tritate grossolanamente
- biscotti sbriciolati, passati nel burro
- zensero a fuso, cacao facoltativo

Imp. per la pasta:

250 g. farina

1 uovo

1 bicchiere acqua tiepida

1 pizzico di sale; impastare e porre in frigorifero per 1 ora.

Stendete la pasta su un canovaccio infarinato in una sfoglia rettangolare molto sottile. Spennellatela con burro fuso e distribuitevi il ripieno. Avvolgete la pasta su se stessa formando un rotolo che schiacciate alle estremità. Fate scivolare lo strudel su una pancia imburrata e cuocetelo in forno a 200 gradi per circa 35 minuti.

Torta alle pesche sciroppate

Ingredienti: (per la pasta)

g 200 farina + quella per stendere le paste

" 150 zucchero

" 175 burro

2 uova

(per il ripieno)

1 confezione grande di pesche sciroppate

g 100 amaretti

g 100 cioccolato fondente

$\frac{1}{2}$ bicchierino alchermes o rum

Disporre la farina a fontana, rompere nel mezzo un uovo intero ed un tuorlo, aggiungere lo zucchero ed il burro ammorbidito; lavorare velocemente e porre in frigo per un'oretta.

Sciogliere il cioccolato con alcuni cucchiaini di sciroppo di pesca fino ad ottenere una crema fluida a cui aggiungere il liquore. Dividere la pasta in due dischi (uno un po' più piccolo), stenderla nello stampo imburrato. Sul disco inferiore disporre gli amaretti finemente tritati e si corona le pesche (con il buco verso il basso), far colare sulle pesche la crema di cioccolato e ricoprire con il secondo disco. Cuocere in forno a 180° per 40 minuti circa

Torta di pesche

Ingredienti: g 180 farina
" 250 yogurt bianco
" 100 zucchero di canna
ml 100 olio di semi

3 uova

g 280 pesche anche sciroppate

zucchero a velo, lievito in polvere

Mixare, amalgamando molto bene, la farina, lo
olio, lo zucchero di canna, le uova, lo yogurt e
3 cucchiaini di lievito.

Versare il composto nella tortiera e disporre le
pesche a raggiera; spolverare la superficie con
lo zucchero a velo ed infornarla a 180° per 30-
40 minuti.

Crostata di frutta fresca

Ingredienti:

pasta frolla g 300 farina

+ 100 zucchero

+ 150 burro

2 tuorli - $\frac{1}{2}$ bustina lievito

sale - scorza limone grattugiata

crema pasticcera: 2 tuorli

2 cucchiaini zucchero

4 cucchiaini farina

Preparare la pasta frolla e disporla nella teglia per crostate foderata con carta da forno e cuocere a 180° per 15/20 minuti. Intanto preparare la crema pasticcera mescolando in un tegamino i tuorli, lo zucchero e la farina ed aggiungendo $\frac{1}{4}$ l latte sempre mescolando; cuocere a fuoco basso lasciando la bollire per 2 minuti. Raffreddare la crema e versarla sulla pasta della crostata già fredda.

Disporre la frutta fresca a fettine (pesche, kiwi, fragole, uva ...) sulla crema e coprirla con la gelatina preparata secondo le istruzioni indicate sulla confezione. Basterà raffreddare in frigo un paio d'ore prima di servirla.

Torta di frutta (a modo mio)

- Ingredienti:
- 4 uova
 - g 200 zucchero
 - " 200 burro
 - " 200 farina
 - " 200 frutta mista (nocciole, mandorle)
 - 1 bustina lievito noce
 - 1 bicchiere marsala
 - 2 cucchiaini di cacao amaro
 - 1 cucchiaino di cannella
 - 3 mele golden

Stucciare le mele, tagliarle a dadini e lasciarle per un'ora circa nel marsala. Sbattere bene il burro con lo zucchero, aggiungere le uova una alla volta amalgamando bene, unire poi la frutta secca tritata, il cacao, la cannella, la farina setacciata con il lievito ed infine incorporare le mele sgocciolate dal liquore. Versare il composto in una tortiera foderata con carta da forno e cuocere in forno a 200° per circa un'ora.

Fare raffreddare e cospargere con zucchero a velo.

Rotolo farcito

Ingredienti : 3 bicchieri farina
1 + $\frac{1}{2}$ " zucchero
2 uova
g 50 burro
 $\frac{1}{2}$ bicchiere olio semi
1 buccia di limone grattugiata
un po' di latte
1 bustina lievito vanigliato
mandorle a piacere
1 vasetto marmellata prugne o uva
8 amaretti tritati
1 mela star
poca cioccolato, uno squizzo di Rum

Impastare lo zucchero con le uova, aggiungere la farina, il burro sciolto a bagnomaria, l'olio, la buccia di limone, il lievito, ed infine il latte in quantità sufficiente a rendere l'impasto morbido. Stendere questo impasto su foglio di carta da forno, mettere le mandorle tritate, (possono essere aggiunte anche nell'impasto). Coprire con il ripieno, arrotolare con cura per non rompere il rotolo, cuocere in forno già caldo a 180° per 40 minuti circa

Torta di carote

Ingredienti: g 150 farina
" 150 carote tritate o a listine
" 150 zucchero
" 200 burro
3 uova
1 bustina lievito
zucchero a velo

Montare il burro con lo zucchero, aggiungere i tuorli, la farina, le carote tagliate ed il lievito. Montare molto bene gli albumi a neve ed unirli all'impasto.

Versare il composto in una teglia rivestita con carta da forno (o imburrata ed infarinata). Cuocere in forno a 180° per 45 minuti circa.

Torta di mandorle

Ingredienti: g 160 farina
" 160 zucchero
" 150 burro
" 100 mandorle
5 uova (4 tuorli + 1 intero)

Sbattere le uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso.

Aggiungere poi il burro molto morbido ed in seguito la farina.

Versare il composto in una tortiera imbevrita ed infarinata.

Tritare le mandorle sbucciate e dolcificate con un po' di zucchero a velo; ricoprire la crema con le mandorle e mettere in forno già caldo a 150° per 45 minuti.

Dolce agli amaretti

Ingredienti: g 200 farina
" 150 zucchero
" 80 burro
3 uova
1 limone
caffè
1 bustina lievito
amaretti quanto basta

Imburriare una tortiera dai bordi alti del diametro di cm 24 ed infarinarla.

Sciogliere il burro a bagnomaria e farlo raffreddare. Sbattere insieme i tre tuorli con lo zucchero, aggiungere il burro, la scorza di limone grattugiata e la farina. Infine mettere gli albumi sbattuti a neve e poi, da ultimo il lievito.

Mettere l'impasto nella tortiera con sopra gli amaretti leggermente inzuppati nel caffè freddo un po' dolce.

Mettere in forno già caldo a 175° per 40 minuti.

Torta greca classica

Ingredienti: 1 confezione di pasta sfoglia
g 200 burro
" 200 zucchero
" 200 farina
" 100 cioccolato fondeute
1 pacchetto amaretti
1 bustina lievito

Sbattere bene i tuorli con lo zucchero, aggiungere il burro fuso, la farina setacciata con il lievito, gli amaretti ed il cioccolato tritati ed infine gli albumi montati a neve.

Versare il tutto nella tortiera con la pasta sfoglia stesa sul fondo e bucherellata.

Cuocere in forno già caldo a 180°/200° per 1 ora.

Crostata di ricotta (tipo pastiera)

Ingredienti: 1 confezione pasta sfoglia
g 150 amaretti
" 400 ricotta
2 cucchiai di rum
2 cucchiai liquore fiore d'arancio
3 uova

Togliere dal disco di pasta sfoglia un bordo di 1,5 cm che servirà per ricavare alcune striscioline.

Foderare lo stampo con la sfoglia, disporre gli amaretti sbriciolati e bagnarli con il rum.

In una zuppiera piuttosto capiente frullare alla massima velocità le uova con lo zucchero, aggiungere poi la ricotta e frullare di nuovo per 2 minuti, aggiungere il fior d'arancio e versare il tutto sugli amaretti. Appoggiare delicatamente su questo composto 3 o 4 striscioline di pasta sfoglia e mettere in forno già caldo a 180° sino a quando la superficie avrà un colore dorato scuro.

Lasciare raffreddare lentamente nel forno.

Torta di Rose

Ingredienti: g 400 farina bianca "00"
" 150 zucchero

2 cucchiai olio di semi

2 uova intere

1 cubetto di lievito di birra

vanillina

buccia di limone grattugiata

$\frac{1}{2}$ bicchiere latte, sale

crema : g 80 burro, g 80 zucchero, 1 cucchiaio,
no lievito per dolci

1) Sbattere le uova con lo zucchero, aggiungere l'olio, il latte tiepido con il lievito e via via tutti gli altri ingredienti. L'impasto deve risultare elastico. Riposare per circa 2 ore.

2) Preparare la crema

3) Lavorare l'impasto lievitato e stendere la sfoglia.

Spalmare la crema, avvolgere e tagliare le rose.

4) Porre le rose nella teglia e lievitare per 4/5 ore

Cuocere a 180°

Torta di crema e cioccolato

Ingredienti: g 100 fecola
" 300 farina
" 350 zucchero
" 150 burro
4 uova
1 bustina lievito
latte quanto basta
3 cucchiaini di cacao dolce o amaro

Stattere molto bene il burro con lo zucchero fino a formare una crema; a questo punto aggiungere la farina, la fecola ed il lievito ben mescolati tra loro. Versare poi il latte poco alla volta in quantità sufficiente a rendere morbido l'impasto.

Ad un terzo di questa crema si aggiunge il cacao. Versare le due creme nella tortiera unta di burro ed infarinata e cuocere in forno già caldo a 180° per 45 minuti.

Mousse di cioccolato

Ingredienti 250 gr. di cioccolato fondente
5 tuorli
8 albumi
una noce di burro

Faccio sciogliere a bagnomaria il cioccolato a pezzetti con una noce di burro; lascio intiepidire ed incorporo uno alla volta i tuorli e con molta delicatezza gli albumi ben montati a neve. Verso la mousse nel recipiente in cui la voglio servire, copro con la pellicola trasparente e metto in frigorifero per almeno 4 ore. La servo con biscotti oppure con il gelato.

Torta di cioccolato

Ingredienti: 150 gr. di cioccolato fondente
50 gr. di cacao amaro
150 gr. di burro o margarina
250 gr. di zucchero
6 tuorli
6 albumi
100 gr. di farina
margarina per ungere
zucchero a velo

Grattugiate finemente il cioccolato e mescolatelo al cacao. Montate a crema il burro con lo zucchero e, sempre mescolando incorporare i tuorli, quindi il cioccolato e la farina. Montate a neve gli albumi e, aiutandovi con una spatola uniteli al composto di uova e cioccolato. Ungete una tortiera di circa 26 cm. di diametro; ponete sul ripiano del forno a 160 gradi per 45 minuti. Fatele raffreddare nel forno spento appena socchiuso.

Dolce di castagne

Ingredienti: 1 Kg. di castagne
1 bicchiere di latte
80 gr. di zucchero
200 gr. di panna da montare
2 ucciosi di cioccolato gratt. o cacao.

Lessare le castagne, togliere loro la pellicina e rimetterle sul fuoco con il latte e lo zucchero. Cuocerle fin quando saranno quasi disfatte, passarle al setaccio ed aggiungere il cacao oppure il cioccolato grattugiato.

Disporre il passato a Montagne e servirlo con panna montata zuccherata.

Rotolo soffice ai marron glacés

Ingredienti: 3 albumi

g 180 zucchero

g 250 mascarpone

g 180 marron glacés

2 cucchiaini cognac

4 cucchiaini succo di limone

1 cucchiaino maizena

Montare gli albumi con un pizzico di sale, aggiungere poi lo zucchero poco alla volta. Unire poi la maizena ed il limone, mescolando.

Stendere il composto in una teglia su carta da forno e infornarla per 15 minuti a 160°. Basciare riposare per 5 minuti e poi rovesciarla su un altro foglio spolverizzato con lo zucchero a velo. Staccare con delicatezza la carta di cottura e raffreddare.

Mescolare il mascarpone con i marron glacés a pezzetti ed il cognac e spalmare questa crema sulla meringa. Formare un rotolo avvolto nella pellicola e tenere in frigo per 8 ore.

Per servirlo decorare con zucchero a velo o panna montata a ciuffetti.

Tronchetto di marroni

Ingredienti: 750 gr. di marroni
125 gr. di zucchero
125 gr. di cioccolato
125 gr. di burro

Sbucciate i marroni e metteteli in una cas-
seruola in acqua fredda. Mettete sul fuoco e bollite
per una ventina di minuti e, quando sono ben
cotti, passateli al setaccio e raccogliete la purea
in una terrina. Unite al passato lo zucchero
il cioccolato fuso a bagnomaria e il burro appena
sciolto. Mescolate bene e lasciate raffreddare un
poco in modo che il composto si indurisca.

Arrotolatelo a forma di cilindro e avvolgetelo
in un foglio di carta oleata. Lasciatelo per 12 ore.

Togliete la carta con delicatezza e mettetelo
sul piatto di portata. Servitelo tagliato a
fette piuttosto sottili.

Si può servire intero in forma di bouché
tagliando in obliquo le due estremità e
ripassandolo con la forchetta in modo che
sembri la corteccia di un albero.

Monte Bianco

Ingredienti: 8 meringhe
g 700 castagne
" 150 zucchero a velo
" 100 cioccolato amaro
" 300 panna montata
2 cucchiaini di rum

Lessare le castagne, sbucciarle e passarle al setaccio; lasciare raffreddare.

Tagliare il cioccolato e farlo fondere a bagnomaria mescolandolo; lasciarlo raffreddare ed amalgamarlo alle castagne insieme al rum ed allo zucchero.

Tagliare a metà le meringhe e farcirle, appoggiandole sul piatto, prima con la panna montata e poi con il composto passato nello schiacciapasta.

Coprire con altra panna e servire dopo almeno un'ora, decorando con fili di cioccolato a scaglie.

Torrone

Ingredienti: 5 uova
2 kg di zucchero
 $\frac{1}{2}$ lt. di panna
1 cioccolata sainsi
1 pacco favele di Pavesini
Rhum + latte
1 Torrone

Fate la crema con zucchero e tuorli, gli albumi montati a neve, la panna montata: il tutto unito insieme.

Tagliate a fessetti il torrone e unitelo alle crema. Tagliare a fessetti la

cioccolata. Disponete a strati i Pavesini bagnati nel Rhum + latte,

la crema e la cioccolata a fessetti.

Ponete ad indurire nel freezer.

Ricetta mantovana
"Bussolan"

Ingredienti: q 300 farina per dolci
" 150 zucchero
" 150 burro ; 4 uova
1 bustina lievito
1 bustina vanillina
scorza di limone grattugiata

Stattere le uova con lo zucchero, unire il burro ammorbidito, la scorza di limone grattugiata.

Aggiungere la farina ed il lievito mescolati e passati al setaccio, infine la vanillina.

Mescolare dolcemente e versare in una tortiera a forma di ciambella.

Cospargere la superficie con lo zucchero e mettere in forno già caldo a 180° per almeno 40-45 minuti.

la sbrisolona

Ingredienti: 200 gr- di farina gialla fine
200 gr- farina bianca
200 gr- di mandorle spellate
200 gr- di zucchero
2 tuorli - 1 limone
150 gr- di burro

Fate la fontana con le farine, lo zucchero la scorza grattugiata del limone e le mandorle tritate grossolanamente. Mettete nel mezzo il burro sciolto a bagnomaria, i tuorli e impastate velocemente con le mani. Sistemate in una tortiera imburrata e infornate e cuocete nel forno a calore medio. Quando la torta sarà quasi fredda, cospargetela con zucchero semolato o a velo e con un trito finissimo di mandorle.

Luzeu Torten (torta di Buz)

- Ingredienti :
- g 300-350 farina
 - " 250 burro freddo a pezzi
 - " 250 zucchero
 - " 250 mandorle macinate non sbucciate
 - 2 uova grosse o 3 piccole + 1 tuorlo
 - 1 cucchiaino raso di cannella
 - 4 scorza di limone grattugiata
 - 2 cucchiaini rasi di lievito in polvere
 - 1 pizzico di chiodi di garofano
 - marmellata di mirtilli rossi (ripieno)

Disporre tutti gli ingredienti sulla spianatoia, quindi impastateli rapidamente fino ad ottenere una pasta piuttosto morbida (se troppo appiccicosa aggiungere altra farina). Farla riposare in frigo 1 ora. In uno stampo a cerniera imburrato adagiato $\frac{2}{3}$ della pasta; spalmatela, tranne che sul bordo, di marmellata. Con il resto della pasta formate sulle spianatoia infarinata dei bastoncini della grossezza di una matita e disponeteli a reticolato sulla marmellata. Spennellate con il tuorlo sbattuto e cuocete in forno a 190° per 45 minuti. Servite la torta il giorno dopo spolverata di zucchero a velo. È ancora più gustosa due o tre giorni dopo.

Torta "POPPY SEEDS"

(ricetta americana)

Ingredienti:

- g 170 zucchero
- " 200 farina
- " 50 semi di papavero (POPPY SEEDS)
- " 50 burro
- 3 uova
- 1 bustina lievito
- 4 vaniglia
- 5 cucchiai latte

Impastare con cura nell'ordine:

uova + zucchero

farina + lievito

semi di papavero, vaniglia, latte

Versare in una tortiera imburrata ed infarinata
del diametro di cm 24 e mettere in forno già caldo
a 180° per 40 minuti circa.

Banana fudding

Ingredienti: 170 gr. di zucchero
75 gr. di farina bianca
1 pizzico di sale
Uova separate a temperatura amb.
450 gr. di latte
 $\frac{1}{2}$ cucchiaino di vanillina
200 gr. circa di biscotti
circa 5 banane mature a fettine

Miscelare circa 100 gr. di zucchero con la farina ed il sale a bagnomaria. Aggiungere i tuorli ed il latte; mescolare bene.

Lasciare cuocere sopra l'acqua bollente, scoperto mescolando spesso finché sarà denso. Abbassare il fuoco e cuocere per cinque minuti, mescolando ogni tanto. Togliere dal fuoco ed aggiungere la vaniglia.

Fare tre strati: crema - biscotti - banana
Montare a neve gli albumi, aggiungendo a metà battitura lo zucchero rimanente e mettere a cucchiaiate sul dolce. Porre per 5 minuti nel forno preriscaldato a 220°.

Cheese cake

Ingredienti 100 gr. fette biscottate
70 gr. margarina o burro
100 gr. di zucchero
un pizzico di cannella;
crema: 220 gr. di Philadelphia o simile
130 gr. di panne
80 gr. di zucchero
1 uccellino di farina 1 limone
sale 2 uova

Sbriciolare finemente le fette e mescolare alla margarina fusa, allo zucchero ed alla cannella. Foderare con l'impasto il fondo di una tortiera a cerniera unta premendolo leggermente con le dita. Preparare quindi la crema sbattendo i tuorli con lo zucchero, il sale, la farina ed il formaggio schiacciato con la forchetta. Diluire con la panna ed il succo di limone e mescolare fino ad ottenere una crema molto liscia. Montare a neve ben ferma gli albumi e incorporarli nella crema. Versare sulla base nella tortiera e mettere in forno caldo per un'ora. Lasciare raffreddare prima di servire.

Muffins

Ingredienti

230 gr farina bianca

100 g. zucchero

1 bustina lievito

2 pizzichi sale

1 uovo

225 g. latte

55 g. olio olive

Miscelate tutti gli ingredienti amalgamando bene. Poi formate nelle apposite formine antiaderenti e in forno per 20-25 minuti a 180 gradi.

- Alle pasta si possono unire delle mandorle.
- " " si può aggiungere dell' uvetta.
- invece di usare tutte farina bianca si può usare 150 grammi di bianca ed il resto fiavola.
- Si può versare nelle formine un po' di impasto (meno di metà) aggiungere uvetta, latte e ricoprire con l' impasto

Zelten

Ingr. 300 gr. di zucchero
150 gr. di burro
2 bicchieri di latte tiepido
500 gr. di farina
1 pizzico di sale - 2 bustine di lievito
400 gr. di noci sgusciate
250 gr. di uva sultana
300 gr. di fichi secchi
250 gr. di mandorle
2 o 3 bustine di pinoli
2 scatoline di cedro candito

Tagliare la frutta secca a mano (frangere pinoli ed uvetta) metterla a bagno in Rum o Brandy e lasciarla macerare 1 notte.

Tenere da parte qualche noce e mandorle per decorare.

- Lavorate il burro con lo zucchero, i fuochi la farina, il latte, il lievito e il sale.
- unite gli albumi montati a neve ferma
- aggiungete la frutta secca, mescolando bene; stendete sulla tortiera imburata.

e infarinata, per uno spessore di 102 cm.
decorate con le noci e le mandorle tritate
a parte.

Cuocete in forno già caldo (circa 180°)
sino a che la superficie risulti dorata
(20 minuti circa)

La dose indicata è per 2 tortiere da
28 cm.

Indice

torta di mele	pag 1
ciambella con le mele	" 2
torta di mele invernale	" 3
torta rovesciata alle mele	" 4
mele ubriache in pastella	" 5
strudel di pere allo zenzero	" 6
torta alle pesche sciroppate	" 7
torta di pesche	" 8
crostata di frutta fresca	" 9
torta di frutta (a modo mio)	" 10
rotolo farcito	" 11
torta di carote	" 12
torta di mandorle	" 13
dolce agli amaretti	" 14
torta greca classica	" 15
crostata di ricotta	" 16
torta di rose	" 17

torta di crema e cioccolato	pag 18
mousse di cioccolato	" 19
torta di cioccolato	" 20
dolce di castagne	" 21
rotolo soffice ai marroni glacés	" 22
tronchetto di marroni	" 23
monte Bianco	" 24
torronita	" 25
bussolan	" 26
la shrusolona	" 27
Linzen torten	" 28
torta 'POPPY SEEDS'	" 29
banana pudding	" 30
cheese cake	" 31
muffins	" 32
Zelten	" 33