

Torta stiriana all'olio di semi di zucca



Dessert

Tipo di ricetta



30 Minuti

Preparazione

60 Minuti



Facile

Difficoltà



Ingredienti per 6-8 persone

3 uova
100 g di olio di semi di zucca stiriano IGP
150 g di zucchero
200 g di farina
50 g di semi di zucca, grattugiati
½ bustina di lievito in polvere
1 bustina di zucchero vanigliato
Succo di metà limone
Burro e pan grattato per lo stampo per la tortiera

Glassa:

100 g di zucchero a velo
3 tuorli
Semi di zucca stiriani, macinati

Preparazione

Imburare una tortiera e cospargerla di pan grattato. Preriscaldare il forno a 175°C.
Separare le uova, sbattere gli albumi a neve con un po' di zucchero. Sbattere i tuorli insieme al resto dello zucchero e allo zucchero vanigliato fino ad ottenere un composto molto cremoso. Aggiungere l'olio di semi di zucca e il succo di limone e mescolare. Amalgamare quindi la farina, il lievito e semi di zucca macinati. Amalgamare infine questo composto nella massa di tuorli, intervallando di volta in volta con gli albumi a neve. Distribuire l'impasto nella tortiera e infornare per circa un'ora.
Una volta pronta, rovesciare la torta e lasciarla raffreddare. Preparare nel frattempo la glassa. Sbattere a crema i tuorli con lo zucchero a velo. Distribuire sulla torta la glassa cospargendo il tutto con i semi di zucca stiriani macinati. Mettere poi a riposare in frigo.

Consiglio dello chef: al posto di questa glassa, potete cospargere la torta raffreddata semplicemente con dello zucchero a velo.

Ricetta di Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch