

## Torta ai lamponi con olio di semi di zucca stiriano IGP



**Dessert**

Tipo di  
ricetta



**60 Minuti**

Preparazione

30 Minuti



**Facile**

Difficoltà



### Ingredienti per 6 persone

4 uova  
120 g di zucchero a velo  
1 bustina di zucchero vanigliato  
25 ml di acqua  
1/8 l di olio di semi di zucca stiriano IGP  
1 punta di cannella  
50 g di semi di zucca, tritati finemente  
Succo di limone di 1/2 di limone  
250 g di farina  
1/2 bustina di lievito in polvere  
1/2 kg di lamponi

### Preparazione

Unire le uova con lo zucchero a velo, lo zucchero vanigliato, l'olio di semi di zucca stiriano IGP e un po' d'acqua e mescolare crema. Aggiungere poi pian piano la cannella, i semi di zucca, il succo di limone, la farina e la mezza bustina di lievito. Imburrare e infarinare uno stampo per dolci e versarvi l'impasto. Distribuire i lamponi sulla superficie e infornare per circa 30 minuti a circa 170°C. Cospargere di zucchero, lasciar raffreddare e tagliare a fette.

Consiglio dello chef: a posto dei lamponi, si può utilizzare anche un altro tipo di frutta sia fresca che surgelata, come ad es. ribes, mirtilli, albicocche, etc.

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