

# Torta Quattro Quarti (4/4) ai Lamponi

Ecco una ricetta semplicissima, ma di sicuro successo. Si tratta in pratica di una torta al burro soffice ma compatta allo stesso tempo, una via di mezzo tra una Torta Victoria ed un Pan di Spagna.

Si può semplicemente ricoprire di zucchero a velo come se fosse una Torta Paradiso, oppure farcire con panna montata e decorare con frutta fresca.

In questa versione ho utilizzato i lamponi freschi.



Ingredienti per una teglia 20×30:

- 5 uova medie (intere), circa 250gr
  - burro – stesso peso delle uova
  - farina – stesso peso delle uova
  - zucchero semolato – stesso peso delle uova
  - 1/2 bustina di lievito per torte
- per decorare:
- 500 ml di panna fresca
  - zucchero a velo
  - lamponi freschi – 2 cestini

Preriscaldare il forno a 170° in modalità statica, ed imburrare la teglia. Infarinare leggermente oppure, per maggiore sicurezza, mettere sul fondo un disco di carta forno, così la torta si staccherà perfettamente una volta cotta.

Rompere le uova in una ciotola e pesarle, poi preparare gli altri ingredienti (farina, burro e zucchero) pesando ciascuno in quantità uguale alle uova. Montare nell'impastatrice con la frusta il burro ammorbidito con lo zucchero, per circa 3-4

minuti fino ad ottenere una crema. Unire lentamente le uova una alla volta sempre con la macchina in funzione; per ultimo unire un poco per volta la farina setacciata insieme al lievito, incorporandola con un leccapentole eliminando tutti gli eventuali grumi. L'impasto deve risultare compatto e liscio.



Versare l'impasto e livellarlo uniformemente con una spatola. Siccome è molto denso, e non si distribuirà da solo, creare al centro un piccolo avvallamento, portando l'impasto verso l'esterno. In questo modo, una volta cotta, otterrete uno spessore uniforme ovunque, senza la "montagnetta" centrale.



Cuocere per circa 35 minuti, facendo comunque la prova stecchino dopo circa 30. Se esce asciutto spegnere subito il forno senza attendere lo scadere del tempo.

Estrarre dal forno, attendere circa 5 minuti poi ribaltare la torta su una gratella, e lasciare raffreddare completamente.



Nel frattempo montare la panna con un paio di cucchiari di zucchero a velo.

Tagliare la torta a metà, utilizzando l'archetto tagliatorte se lo si possiede, per fare un lavoro più preciso, altrimenti con un coltello seghettato entrando un po' alla volta dai lati fino al centro.



Farcire l'interno della torta con metà della panna montata e circa 1/3 dei lamponi, magari tagliandoli a metà.



Richiudere la torta con la metà superiore e ricoprire con la restante panna montata. Una volta stesa e livellata la panna con una spatola, disporre i lamponi in maniera ordinata (o anche no, come più vi piace!)