

581. TORTA ALLA MARENGO

Fate una pasta frolla metà dose del n. 589, ricetta A.
Fate una crema nelle seguenti proporzioni:

Latte, decilitri 4.
Zucchero, grammi 60.
Farina, grammi 30.
Rossi d'uovo, n. 3.
Odore di vainiglia.

Prendete grammi 100 di pan di Spagna e tagliatelo a fette della grossezza di mezzo centimetro. Servitevi di una teglia di rame di mezzana grandezza, ungetela col burro e copritene il fondo con una sfoglia della detta pasta; poi sovrapponetevi giro giro a questa un orlo della stessa pasta largo un dito ed alto due e, per attaccarlo bene, bagnate il giro con un dito intinto nell'acqua.

Dopo aver fatto alla teglia questa armatura, coprite la pasta del fondo colla metà delle fette di pan di Spagna intinte leggermente in rosolio di cedro. Sopra le medesime distendete la crema e coprite questa con le rimanenti fette di pan di Spagna egualmente asperse di rosolio. Ora montate colla frusta due delle tre chiare rimaste dalla crema e quando saranno ben sode unitevi a poco per volta grammi 130 di zucchero a velo e mescolate adagio per aver così la marenga colla quale coprirete la superficie del dolce, lasciando scoperto l'orlo della pasta frolla per dorarlo col rosso d'uovo. Cuocetela al forno o al forno da campagna e quando la marenga si sarà assodata copritela con un foglio onde non prenda colore.

La torta sformatela fredda e spolverizzatela leggermente di zucchero a velo. Coloro a cui non istucca il dolcime, giudicheranno questo piatto squisito.