

# Torta ai fiori di sambuco con spumante

circa 12 pezzi



medio

● Fino a 60 Min.

**Ingredienti:****Per lo stampo apribile (Ø 26 cm):**

carta da forno  
di Spray per cottura Dr. Oetker

**Impasto:**

4 albumi  
1 pizzico di sale  
150 g di burro ammorbidito  
125 g di zucchero  
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker  
4 tuorli d'uovo  
175 g di farina di farro  
25 g di Epifin Dr. Oetker  
2 c. da tè di Lievito Dr. Oetker , rasi  
2 c. da tavola di sciroppo di fiori di sambuco

**Per bagnare:**

4 c. da tavola di sciroppo di fiori di sambuco

**Ripieno:**

500 ml di latticello , freddo  
200 ml di spumante a scelta  
150 ml di sciroppo di fiori di sambuco  
2 pacchetti di Gelatina express Dr. Oetker (je 2 Beutel à 15 g)  
4 dl di panna montata , fredda  
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker  
150 g di marmellata di lamponi (senza pezzi/semi)

**Decorazione:**

2 dl di panna montata , fredda  
1 bustina di Fissante per panna Dr. Oetker  
1 c. da tavola di sciroppo di fiori di sambuco  
2 c. da tavola di marmellata di lamponi (senza pezzi/semi)  
1 c. da tavola di pistacchi tritati

**1 Preliminari:**

Coprire il fondo dello stampo apribile con carta da forno e spruzzare il bordo con il spray per cottura Dr. Oetker. Preriscaldare il forno.

**Forno tradizionale: 180 °C**  
**Aria calda: 160 °C**

**2 Impasto:**

Montare a neve molto ferma le chiare con il sale.

In una terrina, lavorare con lo sbattitore il burro fino a ottenere un composto morbido. Aggiungere lentamente lo zucchero e lo zucchero vanillinato, fino a ottenere un impasto compatto. Aggiungere un tuorlo alla volta, mescolando alla velocità massima per ca. mezzo minuto. Mischiare la farina, l'Epifin e il lievito e incorporarli mescolando brevemente alla velocità massima. Aggiungere lo sciroppo ai fiori di sambuco. Infine incorporare delicatamente gli albumi montati a neve.

Versare il composto nello stampo apribile e livellarlo. Cuocere nel forno preriscaldato.

**Scanalatura: parte media**  
**Tempo di cottura: circa 25 Minuti**

A cottura terminata aprire l'anello dello stampo apribile e rimuoverlo. Rovesciare il dolce su una griglia rivestita con carta da forno e lasciare raffreddare.

Togliere la carta da forno dalla torta raffreddata e tagliarla orizzontalmente in modo che lo strato inferiore sia spesso circa il doppio rispetto allo strato superiore.

### 3 Per Bagnare:

Posizionare lo strato di torta inferiore su una tortiera e chiuderlo con l'anello dello stampo apribile. Bagnare con **2 c. da tavola** di sciroppo ai fiori di sambuco.

### 4 Ripieno:

Mescolare il latticello con lo spumante e lo sciroppo ai fiori di sambuco. Mescolare il composto con la Gelatina express seguendo le istruzioni riportate sulla confezione. Montare a neve ferma la panna con lo zucchero vanillinato. Non appena il composto di latticello inizia a gelificare, aggiungere la panna montata.

Distribuire 2/3 della farcia sullo strato di base della torta. Distribuire la marmellata di lamponi e mescolarla leggermente con la crema (marmorizzare). Sovrapporre il secondo strato di torta, bagnare con 2 c. da tavola di sciroppo e coprire con la crema restante. Far riposare la torta per almeno 3 ore, se possibile anche per tutta la notte, riporre in frigo.

### 5 Decorazione:

Aprire delicatamente l'anello della tortiera apribile e rimuoverlo. Montare la panna con il fissante per panna e aggiungere lo sciroppo ai fiori di sambuco. Aggiungere la metà della panna sul bordo della torta e livellare.

Inserire la marmellata di lamponi in un sacchetto da congelatore, tagliare un piccolo angolo e con la marmellata disegnare un motivo sulla superficie della torta. Con la panna restante distribuire dei ciuffi sulla superficie e decorarli con i pistacchi tritati.

Riporre la torta in frigorifero fino al momento di servire.

#### Consiglio

- È possibile preparare la torta senza decorazioni al massimo con un giorno di anticipo.