


# Torta bianca

circa 10 pezzi

 medio Fino a 60 Min.**Ingredienti:****Stampo da crostata:****Pasta:**

250 g di farina  
1 c. da tè di Lievito Dr. Oetker  
75 g di zucchero  
1 pizzico di sale  
1 uovo  
125 g di burro ammorbidito

**Per la cottura alla cieca:**

fagioli secchi

**Ripieno:**

3 fogli di Gelatina in fogli Dr. Oetker  
1 chiaro d'uovo  
2 dl di doppia panna  
1 bustina di Finesse Aroma naturale di vaniglia Bourbon Dr. Oetker  
225 g di cioccolato bianco tritato

**1 Preliminari:**

Spruzzare uno stampo per crostate (Ø 22 cm) con lo Spray per cottura Dr. Oetker o imbrattare e infarinare bene.

Preriscaldare il forno:

**Forno tradizionale: circa 200 °C****Aria calda: circa 180 °C****2 Pasta:**

Per l'impasto, mescolare la farina con il lievito in una terrina. Aggiungere gli ingredienti restanti e lavorare con lo sbattitore utilizzando il gancio impastatore, brevemente alla velocità minima e poi alla velocità massima, fino a ottenere un impasto liscio. Stenderlo su un piano di lavoro infarinato fino a ottenere una sfoglia di 3 cm di spessore. Posizionare nello stampo preparato in precedenza e premere bene sui bordi. Versare i fagioli secchi sulla pasta (per impedire la formazione di bolle d'aria).



Cuocere sul ripiano centrale del forno per ca. 10 minuti.

**Forno tradizionale: circa 200 °C**

**Aria calda: circa 180 °C**

**Scanalatura: parte media**

**Tempo di cottura: circa 10 Minuti**

Rimuovere i fagioli, bucherellare con cautela il fondo con una forchetta e **cuocere per altri 7-8 minuti**, fino a che la pasta non sarà dorata.

Togliere dal forno e far raffreddare nello stampo su una griglia. Estrarre dallo stampo.

### 3 Ripieno:

Spezzettare grossolanamente il cioccolato e scioglierlo a bagnomaria a fuoco lento. Spalmarne due cucchiai da tavola su un sottovaso di plastica e livellare. Prima che il cioccolato si sia solidificato completamente, passarvi sopra una spatola per formare dei rotolini.

Preparare la gelatina secondo le istruzioni riportate sulla confezione e mescolare al cioccolato caldo. Montare a neve i chiari d'uova. Aggiungere la doppia panna e l'aroma alla vaniglia, quindi incorporare delicatamente la chiara d'uovo montata. Spalmare la farcitura sul fondo della torta e livellare.

Far raffreddare la torta per ca. 30 minuti. Prima di servire guarnire con i rotolini di cioccolato.

#### Consiglio

- L'impasto eventualmente avanzato può essere congelato e utilizzato in seguito per fare dei cookie.

