

Torta di ciliege

- Ingredienti (4-6 persone)
- 6 uova
- 80 gr. di burro + quanto basta per lo stampo
- 80 gr. di zucchero
- 80 gr. di farina 00 + quanto basta per lo stampo
- 250 gr. di ciliege denocciolate
- 1/2 cucchiaino di lievito in polvere per dolci
- un limone non trattato
- 30 gr. di mandorle a filetti per decorare

In una terrina amalgamiamo bene il burro ammorbidito a temperatura ambiente con lo zucchero e i tuorli fino a ottenere una crema morbida. Incorporiamo, sempre mescolando, gli albumi montati a neve ferma, la farina setacciata, il lievito e la buccia grattugiata del limone. Uniamo le ciliege e mescoliamo con un cucchiaio di legno. Versiamo il composto semifluido in uno stampo leggermente imburrato e infarinato e decoriamo la superficie della torta con le mandorle tagliate a filetti. Cuociamo in forno a 180 gradi per circa 40 minuti, fino a doratura. Serviamo la torta di ciliege tiepida.