

7A7A7

# Dalla terra alla tavola

## Silvia Lemkins – socio AIFB

### Social:

<https://www.cookingfromminneapolis.com>

<https://www.facebook.com/silvia.lemkins>

[https://www.instagram.com/silvia\\_cfmm](https://www.instagram.com/silvia_cfmm)

### Link ricetta:

<https://www.cookingfromminneapolis.com/torta-rustica-di-segale/>

## TORTA RUSTICA DI SEGALE

### INGREDIENTI

#### Per la pasta

- 4 uova grosse o 5 medie
- 150 g di grattugiato (molto fine) di pane di segale\* secco
- 90 g di zucchero semolato
- 25 g di zucchero di canna o cocco
- 1/2 cucchiaino di lievito in polvere per dolci
- 1/2 cucchiaino di cannella (facoltativo)

#### Per la crema

- 50 g di robiola
- 2 cucchiai di burro morbido
- 150 ml di panna fresca
- 50 g di zucchero a velo

#### Per la decorazione

- 1/2 tazza di mirtilli freschi
- qualche grappolino di ribes rossi

\* composto di 50% farina di segale e 50% di farine miste di Tipo 0 e farina integrale. Essiccato al forno.



### PREPARAZIONE

#### Per la pasta

- In una terrina sbattete gli albumi montati a neve con lo zucchero di canna.
- In un'altra terrina montate bene i tuorli insieme allo zucchero semolato.
- Mescolate delicatamente i due miscugli per amalgamarli insieme.
- Mescolate il pane grattugiato di segale con il lievito in polvere.
- Incorporatelo nel miscuglio delle uova montate.
- Versate il composto in due tortiere rotonde di 18 cm di diametro, foderate con la carta da forno e leggermente imburrate.
- Cuocete le torte in un forno moderato (170 gradi) per 20-25 minuti.
- Quando pronte, lasciatele ancora 10 minuti nel forno spento.

#### Per la crema

- In una terrina piccola montate la robiola, il burro e la panna e poi aggiungete lo zucchero a velo e continuate a montare la crema per un paio di minuti finché il composto è ben sodo e spalmabile.

#### Per completare

- Mettete una delle due torte ben raffreddata su un piatto. Spalmate circa metà della crema sopra. Fiocchettate la superficie con la marmellata ed incorporatela delicatamente. Mettete sopra l'altra torta e decoratela con il resto della crema ed i frutti di bosco.



ASSOCIAZIONE  
ITALIANA  
FOOD BLOGGER