Ricetta della Torta Arlecchino

Gli ingredienti :

1- 4 uova 1

2- 40 gr di fecola di patate 2

3- 270 gr di zucchero 3

4- coloranti alimentari in gel rosa, arancio, verde 4

5- 170 ml di latte a temperatura ambiente 5

6- zuccherini colorati 6

7- 350 gr di farina 00

8- 170 ml di olio di semi 7 8

9- 1 bustina di lievito per dolci (16 gr) 9

10- qualche cucchiaio di marmellata 10

Preparazione :

Come prima cosa procedete montando le uova con lo zucchero, fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso. Aggiungete a filo l'olio e subito dopo anche il latte sempre poco alla volta. Setacciate farina, fecola e lievito e uniteli al composto, amalgamando bene.

Dividete l'impasto in parti uguali in 4 ciotole. Aggiungete la punta di un cucchiaino di colorante diverso per ogni ciotole, lasciandone una del colore originale dell'impasto. Mescolate delicatamente per non fare smontare l'impasto fino a che il colore non sarà uniforme in ogni ciotola.

Imburrate e infarinate una teglia di 22 cm di diametro, quindi versateci al centro due cucchiai dell'impasto non colorato. Procedete con l'impasto rosa mettendone due cucchiai al centro di quello già presente nella torta. Poi prendete l'impasto arancione e fate la stessa cosa. Infine aggiungete quello verde. Ora ricominciate con quello non colorato e così via fino ad esaurimento degli impasti e al riempimento della tortiera.

Cuocete in forno statico caldo a 160 °C per circa 1 ora, facendo sempre la prova stecchino prima di sfornare la torta.

Una volta cotta sfornate la torta Arlecchino e fatela intiepidire, quindi spalmate la superficie con un leggero strato di marmellata e ricopritela con gli zuccherini colorati.

Buon carnevale da parte d'Arlecchino !!!