

Ingredienti

Per la base:

160g di biscotti McVitie’s Original Digestive

100g di burro

Per la crema:

4 tuorli

80g di farina

500ml di latte

120g di zucchero

la scorza di metà limone

Per il topping:

120g di farina

2 uova

80g di burro

80g di zucchero

la scorza di metà limone

un pizzico di sale

1 bustina di lievito vanigliato

latte q.b.

per il quarto strato:

150ml di confettura di ciliegie

Preparazione

Per la crema:

Montare le uova con lo zucchero, aggiungere la farina, il latte e la scorza di limone.

Portare a ebollizione a fuoco dolce (mescolando sempre o con un cucchiaio di legno o con la frusta in modo che non si attacchi al fondo e non si formino grumi) finché rassoda.

Versare in una ciotola, coprire con pellicola e lasciar raffreddare.

Per la base:

Schiacciare i biscotti, amalgamare con il burro fuso e versarlo in uno stampo alto foderato di carta forno, diametro 20 cm, schiacciare con il batticarne per livellare i biscotti cercando di fare anche un piccolo bordo.

Mettere in frigo a riposare il tempo di preparare la copertura.

Per il topper:

Con la frusta elettrica lavorare il burro fino a renderlo una crema, aggiungere un tuorlo alla volta, il sale, lo zucchero la buccia di limone grattata e infine la farina con il lievito, se dovesse essere poco cremoso aggiungere due cucchiai di latte, il composto deve essere morbido da poterlo spremere con la sac à poche.

Montare gli albumi e incorporarli delicatamente al composto girando dall'alto verso il basso.

Inserire nella sac à poche e iniziare a montare la torta nel seguente modo: riprendere la base, spalmarci sopra la confettura, versare tutta crema pasticcera e infine con la sacca ricoprire tutta la torta formando una spirale.

Cuocere in forno già caldo a 180° per 40 minuti, se si colora troppo velocemente coprirla per un po' con un foglio di carta stagnola.

Lasciare raffreddare e cospargere con zucchero a velo.

http://hakuna-matata-rainbow.blogspot.it/2012/11/torta-quattro-bonta.html