

Torta nuziale – Suits



Concludiamo il **matrimonio** di **Rachel** e **Mike** (sedicesima puntata settima stagione dal titolo *Good-Bye*) con una classica e tradizionale **Torta Nuziale** con crema al mascarpone e pasta di zucchero.

Ingredienti per uno stampo di 30 cm di diametro



300 gr di burro (temperatura ambiente)

500 gr di farina 00

500 gr di zucchero

6 uova

1 bicchiere/tazza di latte

2 bustine/cucchiari di lievito per dolci

2 bustine/cucchiari di essenza di

vaniglia o vanillina

Separate tuorli e albumi.

Montare gli albumi a punto di neve e riservare.

Con planetaria o sbattitore montate il burro, aggiungere uno alla volta, lo zucchero, poi il lievito poi la vaniglia fino ad ottenere un composto cremoso.



Aggiungete uno a uno i tuorli incorporando bene.

Unire il latte e la farina.

Incorporate delicatamente gli albumi.

Infornate (preriscaldato 170°) per almeno un'ora e 15 minuti. È pronta quando il centro è fermo al tatto o quando introducendo un coltello, esce pulito.

Per la farcia:

Mascarpone 500 gr

Zucchero 180 gr

Estratto di vaniglia 1 cucchiaino

Mescolare tutti gli ingredienti lavorandoli con un coltello.

Tagliare in 3 strati la torta e farcirla.







Completate la torta con la pasta di zucchero.



