

TORTA DI CILIEGIE

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

- 150 g di zucchero,
- 100 g di farina bianca,
- 50 g di fecola di patate,
- 3 uova,
- un limone,
- un pizzico di vanillina,
- burro,
- farina.

Per il ripieno:

- 500 g di ciliegie nere,
- 100 g di zucchero,
- un limone,
- una stecca di vaniglia,
- un bicchiere di vino bianco.

Lavate le ciliegie, snocciolatele e lasciatele cadere con il loro succo in un pentolino.

Unite lo zucchero, la stecca di vaniglia, la scorza di limone tagliata a spirale e il vino bianco.

Mettete il coperchio e cuccete per 15 minuti, immergendo poi il recipiente in acqua fredda.

Imburrate e infarinate una tortiera di 28 cm di diametro.

Con la frusta elettrica sbattete le tre uova intere con lo zucchero e, quando saranno ben spumose, aggiungete la farina, la fecola, la scorza grattugiata del limone e la vanillina.

Versate il composto nello stampo ponendo nel mezzo della pasta le ciliegie, scolate dal loro liquido.

Passate la tortiera in forno già caldo a 180 gradi per 40 minuti.

Servite il dolce a fette, accompagnato dal sughetto delle ciliegie.