

TORTA SEMPRE BUONA

George Mardikian's all-purpose cake!

Questa torta, con la base di duro caramello, è molto adatta per il tè pomeridiano o per un dessert. Per questo gli inglesi la chiamano *all-purpose* (multiuso).

Ingredienti per una torta quadrata di 22 cm

gr 300 zucchero di canna

gr 250 farina passata al setaccio

gr 125 burro

dl 2,5 di panna acida – alternativamente: unisci 1/4 di panna freschissima mescolata a 2 cucchiaini da tavola di succo di limone filtrato e scaldi leggermente – oppure un vasetto di crème fraîche.

1 cucchiaino da tè (cte) di bicarbonato

1 uovo sbattuto

1 cte noce moscata grattugiata

1 cte noci o nocciole o mandorle spezzettate

1 cte cannella in polvere

Procedimento

Imburrare uno stampo quadrato. Amalgamate insieme con le dita il burro, la farina e lo zucchero come per fare la pasta frolla, poi mettete da parte metà di questo impasto a briciole. Unite la panna acida, il bicarbonato, l'uovo e la noce moscata e incorporate questa miscela con l'altra metà di pasta. Spalmare sul fondo dello stampo la metà di pasta in briciole, copritela con la miscela di panna acida, spolverizzando la superficie di noci (o mandorle o nocciole) e la cannella.

Passare in forno pre-riscaldato a 180 gradi per 40 minuti. Controllare con uno stuzzicadenti. Non aprire nella prima mezz'ora. Lasciate raffreddare il dolce, sformatelo e capovolgetelo in modo tale che la superficie con il caramello rimanga sotto.