

# Torta arlecchino

Categoria: Dolci e Desserts - Torte



## Informazioni Generali

Preparazione: 30 min	Cottura: 60 min
Costo: Medio	Difficoltà: Bassa



La torta arlecchino è un dolce molto colorato che piacerà sicuramente ai vostri bambini.

La torta arlecchino nasce per essere servita durante il periodo di Carnevale, ma è un dolce che ben si presta ad essere preparato per feste di compleanno o più semplicemente per la merenda dei vostri bambini che ne saranno entusiasti.

La torta arlecchino può essere preparata con con tanti altri colori e può essere decorata come più vi piace. Il tocco finale della torta arlecchino sarà una spolverata di candido zucchero a velo in superficie.

### per la torta

<b>&gt;&gt; Arance</b> scorza di 1 arancia	<b>&gt;&gt; Fecola di patate</b> 100 gr	<b>&gt;&gt; Uova</b> medie 4
<b>&gt;&gt; Burro</b> temperatura ambiente 140 gr	<b>&gt;&gt; Latte</b> 100 ml	<b>&gt;&gt; Vanillina</b> 1 bustina
<b>&gt;&gt; Coloranti alimentari</b> una punta di cucchiaino per colore	<b>&gt;&gt; Lievito chimico in polvere</b> 1 bustina	<b>&gt;&gt; Zucchero</b> 220 gr
<b>&gt;&gt; Farina</b> 300 gr	<b>&gt;&gt; Limoni</b> scorza di un limone	

### per guarnire

<b>&gt;&gt; Zucchero</b> a velo q.b.
---

## Preparazione



Per preparare la torta arlecchino unite in una ciotola lo zucchero, la vanillina e il burro ammorbidito (1) e passateli con uno sbattitore elettrico. Aggiungete le uova (2) intere a temperatura ambiente una ad una fino a che assumeranno una consistenza cremosa (3).



Sempre mescolando, aggiungete la scorza del limone e dell'arancia (4) e mescolate. Aggiungete quindi la farina (5), il lievito e la fecola di patate precedentemente setacciati e mescolate bene. Successivamente versate il latte a temperatura ambiente nell'impasto (6).



Ripartite l'impasto ottenuto in parti uguali in quattro ciotole; lasciatene una con l'impasto naturale e nelle altre tre aggiungete una punta di colorante (7) per alimenti di colore diverso, preferibilmente in polvere. Utilizzate ad esempio il colorante rosso, blu e giallo e mischiate insieme le polveri per ottenere colori diversi. Imburrate e infarinate una tortiera di 18 cm con i bordi alti (una tortiera da panettone), riponete un cucchiaino di impasto al centro (8), poi sovrapponetene un altro cucchiaino di impasto di un altro colore (9) sopra il primo,



poi un altro ancora (10) e procedete disponendo una cucchiainata di impasto sopra l'altro fino a terminare gli impasti colorati. Man mano che si procede con i colori l'impasto si allargherà (11), andando a ricoprire tutto il diametro della tortiera (12). Infornare a 180° per 50/60 minuti, fino a quando, introducendo uno stecchino, questi non risulterà asciutto. Fate raffreddare la torta, toglietela dallo stampo e cospargetela con una spolverata di zucchero a velo. Per rendere la torta arlecchino ancora più allegra aggiungete a piacere decorazioni per dolci colorate.

### Consigli per gli acquisti

Forno elettrico capacità 20 lt, potenza forno 1800W e grill 1020W, timer 120 minuti, termostato regolabile fino a 240°C, indicatore luminoso, resistenza al quarzo, cavità interna antiaderente, in dotazione: teglia di cottura smaltata.

- Capacità: 20
- Colore: Bianco
- Grill: SI
- Potenza: 1800 watt
- Timer: SI



Prodotto scelto per te da ePRICE. Vedi dettagli

ePRICE