# TORTA MARGHERITA

scritto da Mirko Achermann | 10 Marzo 2025
**Di nonna Angelina Keller**

**Ingredienti**:

- 180 gr di farina con un pizzico di sale
- 250 gr zucchero
- scorza di mezzo linone e anche un po’ di sugo
- 1 cucchiaino di zucchero vanigliato

**Preparazione**:

Montare a neve i bianche d’uovo (in una piccola terrina, poi montare i rossi in una terrina che poi dovrà contenere il tutto, sciogliere il tutto mettendo il bianco sbattuto a neve sopra i rossi.
Intanto mettere un bicchiere (2/3) quasi pieno di acqua a bollire con lo zucchero.
Versare lo zucchero e l’acqua sulle uova adagio adagio, e sbattere il tutto fino a che “fila”.
Quando “fa il filo” mettere adagio adagio la farina nella terrina e sbattere fino a che non risulterà una pasta omogenea.
Quando tutto sarà finito mettere la pasta nella forma “con il buco” e, prima di aver fatto questo, preriscaldare il forno a 200° circa.

Fare quocere la torta per circa 45 minuti, 1 ora.

**Non aprire il prima di mezz’ora!!!**