



Oggi vi presento una golosità che sicuramente già conoscete **la torta fetta al latte** che piace ai grandi ma soprattutto ai più piccini! È la torta preferita di mia nipote, ne va letteralmente pazza, riprende le famose merendine della Kinder ma in versione torta, la gioia e la soddisfazione di prepararla in casa è nettamente superiore. È perfetta per l'estate, per una merenda golosa e fresca, al gusto è una nuvoletta di bontà che si scioglie in bocca.

Ingredienti per la pasta biscotto al cacao

80 g di farina 00
30 g di cacao amaro
5 uova medie a temperatura ambiente
110 g di zucchero semolato
1 cucchiaino pieno di lievito per dolci
aroma vaniglia
1 pizzico di sale

Ingredienti per il ripieno della torta fetta al latte

140 g di latte condensato
200 ml di panna da montare
1- 2 cucchiaini pieni di miele millefiori a secondo di quanto la preferite dolce (io solo uno)

Procedimento per la pasta biscotto al cacao

- 1 · Le uova dovranno essere a temperatura ambiente. Separate i tuorli dagli albumi.
- 2 · Montate i tuorli, lo zucchero semolato, per almeno 10 minuti, con le fruste o planetaria, dovrete ottenere un composto chiaro e spumoso.
- 3 · A parte montate gli albumi a neve con il pizzico di sale non eccessivamente.

- 4 · Unite gli albumi montati a neve molto delicatamente al composto di tuorli e zucchero. Aggiungeteli in più riprese, mescolando dall'alto verso l'alto con una spatola. Il movimento deve essere delicato per non farli smontare.
- 5 · Aggiungete sempre in più riprese la farina 00, il lievito ed il cacao setacciati. Incorporateli con movimenti delicati al composto.
- 6 · Ricoprite con una carta forno la leccarda del vostro forno, ed aggiungete il composto, livellate delicatamente con una spatola per tutta la grandezza della teglia.
- 7 · Cuocete in forno statico a 180° per circa 10 minuti circa.
- 8 · Sfornate fate raffreddare completamente.
- 9 · Ricavate con un tortiera ad anello da 20 cm di diametro due cerchi. In alternativa se non preferite la forma torta ma rettangolare basterà dividere solo a metà la pasta biscotto al cacao.
- 10 · Nel frattempo preparate il ripieno.

Procedimento per il ripieno della torta fetta al latte

- 1 · In una ciotola montate la panna ben fredda di frigo.
- 2 · Unite il latte condensato ed il miele, il ripieno è pronto.
- 3 · Aggiungete della carta forno sotto ad un piatto da portata, se avete un anello per torte meglio altrimenti usate solo il disco della vostra tortiera in questo caso rivestite con strisce di carta forno.
- 4 · Aggiungete uno dei due dischi che avete precedentemente ricavato al centro dell'anello, la parte più umida andrà verso l'alto.
- 5 · Aggiungete tutto il ripieno al suo interno potete usare anche una sac à poche.
- 6 · Aggiungete il disco rimanente, schiacciate leggermente.
- 7 · Fate riposare la torta in freezer per circa un'ora e mezza, oppure 6 ore in frigorifero, il giorno dopo è ancora più buona.
- 8 · Trascorso il tempo necessario di riposo, sfornate delicatamente la torta fetta al latte e gustate.
- 9 · Conservate in frigo e consumare entro 3 giorni.

N.b. Il ripieno è **senza colla di pesce** quindi tenderà a fuoriuscire un po' al momento del taglio per questo motivo è necessario il tempo di riposo. Preparate la torta fetta al latte il giorno prima per il giorno dopo è sarà perfetta e più saporita.