Torta Maria Louisa



Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Azucar impalpable: c/n
Levadura en polvo: 1 ½ cuchara
Mermelada de frutas: 250 Ml
Azúcar granulada: 200 g
Zumo de naranja: 125 Ml
Huevos: 6 unidad
Mantequilla sin sal: 175 g
Rayadura de limón: 1 ½ cucharadas medianas
Harina 0000: 250 g

Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a 350F (180C)
- Engrasar ligeramente dos moldes redondos de 20 cm
- Forrar el fondo de los moldes con papel pergamino y espolvorear los lados con *harina*, eliminando el exceso.
- Tamizar la *harina*, el azúcar y la *levadura* en polvo en un bol grande
- Añadir la ralladura y la *mantequilla* y mezclar con batidores eléctricos (o en una batidora con el accesorio para batir) a velocidad media-baja hasta que la mezcla se desmenuce y no se vean trozos grandes de *mantequilla*.
- Añadir los huevos y mézclar a velocidad baja hasta que se combinen y, a continuación, aumente la velocidad a media y mezclar hasta que la masa esté suave, espesa y pálida, aproximadamente unos 90 segundos
- Incorporar el *zumo* de *naranja*.
- Dividir la masa entre los dos moldes, extiéndala hasta nivelarla y hornee de 30 a 35 minutos
- Estará lista hasta que al insertar un probador en el centro de un pastel éste salga limpio.
- Dejar enfriar los pasteles durante 15 minutos en sus moldes y luego volcar el pastel sobre una rejilla para que se enfríe completamente.

Para montar la tarta

- Remover la mermelada para soltarla y extender sobre una de las capas de la tarta enfriada
- Cubrir con la segunda capa de *bizcocho* y espolvorear la parte superior con azúcar glas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/torta-maria-louisa