

## IN MEZZ'ORA

Per 8-10 persone ▪ Facilissima ▪ Preparazione 5 min. ▪ Cottura 45 min.

## Torta Walter

- stampo a cerniera di 26 cm di diametro + forchetta + pennello
- 200 g di marmellata di arance, tipo Rigoni di Asiago
- 2 dischi di pasta sfoglia fresca già stesa di 230 g ciascuno
- 1 busta di preparato pronto per torta margherita
- 1 cucchiaino di zucchero

**1 Prepara lo stampo.**

Srotola 1 disco di pasta sfoglia e, con la stessa carta da forno che lo avvolge, adagialo nello stampo a cerniera. Poi, con la punta delle dita, fai aderire in modo uniforme la pasta sul fondo e intorno ai bordi. Punzecchia la base con i rebbi di una forchetta: così in cottura la pasta sfoglia non si gonfierà.

**2 Versa l'impasto.**

Spalma la marmellata sul fondo del guscio di pasta, quindi versa sopra il composto per la torta margherita, distribuendolo in modo uniforme. Srotola la pasta sfoglia rimasta, adagiala, con la stessa carta che la riveste, su un piano da lavoro e punzecchiala con uno stecchino di legno.

**3 Cuoci la torta.**

Adagia la pasta sfoglia sul composto per torta margherita con l'aiuto della carta sottostante, che poi eliminerai. Ribalta sulla pasta il bordo della sfoglia sottostante e sigilla gli orli; quindi spennella la superficie con acqua fredda. Spolverizzala poi di zucchero e cuoci la torta in forno preriscaldato a 180°C da 30 a 45 minuti. Sforнала e lasciala intiepidire prima di toglierla dallo stampo.

**Pasta sfoglia, torta margherita**

Trovi la pasta sfoglia fresca in rotolo in tutti i supermercati (Buitoni, 230 g 1,70 €). Per la torta margherita, l'idea furba è quella di acquistare il preparato già pronto, come "Versa e inforna" Cameo, 415 g 2,50 €.

Ricetta di Claudia Compagni, foto di Luca Colombo/Studio XL, si ringrazia Mariateresa Carlucci per averci suggerito la ricetta

