Ricetta della Torta Delizia alle Mandorle: il nome dice tutto

Autore: Redazione

Data: 16 Ottobre 2020

Trionfo di mandorle e pan di Spagna: è la Torta delizia alle mandorle.

- La pasticceria siciliana apprezza molto le **mandorle**. D'altronde, proprio sull'isola se ne producono alcune varietà pregiate, come quella di Avola.
- Il dolce che prepariamo oggi è un delizioso pan di Spagna farcito di marmellata.
- A renderlo particolare è la copertura, che viene realizzata con il sac-à-poche.

Ci sono dolci dal sapore decisamente vintage. Torte che, al primo sguardo, ci ricordano le **pasticcerie di una volta**, che di recente stanno tornando in voga. La sensazione della vista viene

confermata all’assaggio. Si ritrovano, così, sapori genuini, magari dimenticati ma sempre deliziosi. La **Torta Delizia alle Mandorle** è un perfetto esempio di quanto abbiamo detto. Si tratta di un dolce conosciuto in tutta Italia, particolarmente apprezzato nella **Sicilia occidentale**. Il suo nome lo descrive già molto bene: si tratta di un autentico peccato di gola. A dire il vero, l’appellativo “delizia” è legato alla particolare bocchetta del sac-à-poche che si usa per ricoprirla con uno scenografico intreccio a canestro, fatto di pasta reale.

Come fare la Torta Delizia alle Mandorle

Ingredienti

Per il pan di Spagna

4 uova
100 g di zucchero
100 g di farina 00
1 bustina di vanillina
1 pizzico di sale

Per il ripieno

Confettura di albicocche

Per la copertura

350 g di mandorle pelate
350 g di zucchero
4 albumi d’uovo
2 cucchiai di miele
Gelatina neutra per torte

Per la bagna

- 160 ml di acqua
- 120 ml di zucchero
- 20 ml di Maraschino

Procedimento

1. Per fare la Torta Delizia alle Mandorle, iniziate dal Pan di Spagna.
2. In una ciotola unite le uova allo zucchero, alla vanillina e a un pizzico di sale e sbattete fino a ottenere un impasto molto chiaro, gonfio e spumoso.
3. Aggiungete poco alla volta la farina setacciata amalgamando dal basso verso l’alto per non smontare l’impasto.
4. Versate l’impasto in una teglia precedentemente imburrata e infarinata e cuocete in forno a 180°C per 30-40 minuti.
5. Aprite parzialmente lo sportello del forno e tirate fuori il pan di Spagna solo quando si sarà raffreddato quasi del tutto.
6. Mettetelo su una griglia per farlo asciugare per bene.
7. Passate alla pasta reale.
8. Macinate finemente le mandorle con lo zucchero.
9. Versare tutto in una terrina e aggiungere le due cucchiaiate di miele e gli albumi d’uovo, da incorporare uno per volta.

10. Dovete ottenere un composto che sia sufficientemente morbido da poterlo far passare attraverso una sac-à-poche con bocchetta retta e zigrinata larga 1 centimetro.
11. È il momento di pensare alla bagna.
12. Versate in un pentolino acqua e zucchero e scaldate mescolando fino al completo scioglimento dello zucchero.
13. Togliete lo sciroppo dal fuoco e unitelo al Maraschino.
14. Tagliate il pan di Spagna in due dischi.
15. Inumidite abbondantemente l'interno del disco inferiore con metà della bagna al Maraschino e spalmatevi sopra un po' di confettura di albicocche.
16. Coprite con l'altro disco e versate sopra il resto della bagna.
17. Riempite la sac-à-poche con la pasta di mandorle e rivestite il pan di Spagna, disegnando un intreccio a canestro fitto.
18. Lasciate riposare la torta per 10 ore.
19. Trascorso questo tempo, cuocete la torta delizia alle mandorle in forno preriscaldato a 200 °C per 10 minuti circa in modo che la copertura prenda giusto un po' di colore.
20. A cottura ultimata, spennellate interamente con della gelatina e lasciate riposare qualche ora prima di servirla.

Buon appetito!

Foto da video: YouTube

Riferimento articolo: https://www.siciliafan.it/torta-delizia-alle-mandorle-ricetta/

Generato il 17/11/2026