

## TORTA DI MORE

 2 ore e 30 min

### INGREDIENTI

450 g marmellata di more

200 g farina

120 g farina di mandorle

120 g burro

100 g zucchero

60 g cioccolato fondente

2 tuorli

1 cucchiaio di rum

1 cucchiaio di cannella in polvere

1 arancia

Sale q.b.



### PREPARAZIONE

Mescolate in una terrina lo zucchero con il burro ammorbidito a temperatura ambiente. Unitevi la farina di mandorle, un pizzico di sale, la farina, i tuorli d'uovo, il cioccolato fondente grattugiato, il succo e la buccia grattugiata dell'arancia, la cannella in polvere e il rum. Amalgamate con cura tutti gli ingredienti, lavorando a lungo la pasta con le mani, ricavate un panetto e lasciatelo riposare per un'ora al fresco.

Stendete poi  $\frac{3}{4}$  della pasta e trasferitela in uno stampo del diametro di 24 cm, imburato e spolverato con della farina. Fate rimontare la pasta di 2 cm lungo i bordi estendete quindi sul fondo uno strato di marmellata. Passate poi a ridurre la pasta rimasta allo spessore di 0,5 cm, tagliatela a strisce e disponetele a grata sulla torta.

Infine cuocete in forno caldo, a 150° C, per 60-70 min.