

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bakewell tart

LUOGO: Europa / Regno Unito

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 40 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



La bakewell tart è una torta composta da uno strato di frolla, uno di marmellata di lamponi e l'ultimo di frangipane. Originaria dell'omonimo comune nel Derbyshire, oggi è uno dei dolci inglesi più tradizionali.

PER LA FROLLA

FARINA 00 200 gr

SALE 1 pizzico

ZUCCHERO 75 gr

BURRO 75 gr

TUORLI 2

SCORZA GRATTUGIATA DI LIMONE 1/2 -

ACQUA 4 cucchiaini da tavola

PER IL RIPIENO

CONFETTURA DI LAMPONI

BURRO 125 gr

ZUCCHERO 125 gr

SEMI DI VANIGLIA

UOVA 3

POLVERE DI MANDORLE 125 gr

AROMA DI MANDORLA 1/2 fialetta -

PREPARAZIONE

- 1 Preparare la frolla e porla in frigorifero a riposare.



Tagliare il burro freddo a pezzettini



Mettere tutti gli ingredienti nel mixer e versare l'acqua un po' per volta



Quando ha raggiunto questa granulosità, l'ho trasferita sul tagliere e l'ho impastata il minimo indispensabile..



.....per ottenere questa palla.
avvolgerla nella pellicola e metterla in frigo per almeno 30 min.

2 Mentre la pasta riposa, si prepara la crema frangipane.

Si tritano finemente le mandorle.



Si tritano le mandorle il più finemente possibile

3 A parte si monta il burro ammorbidito con lo zucchero.

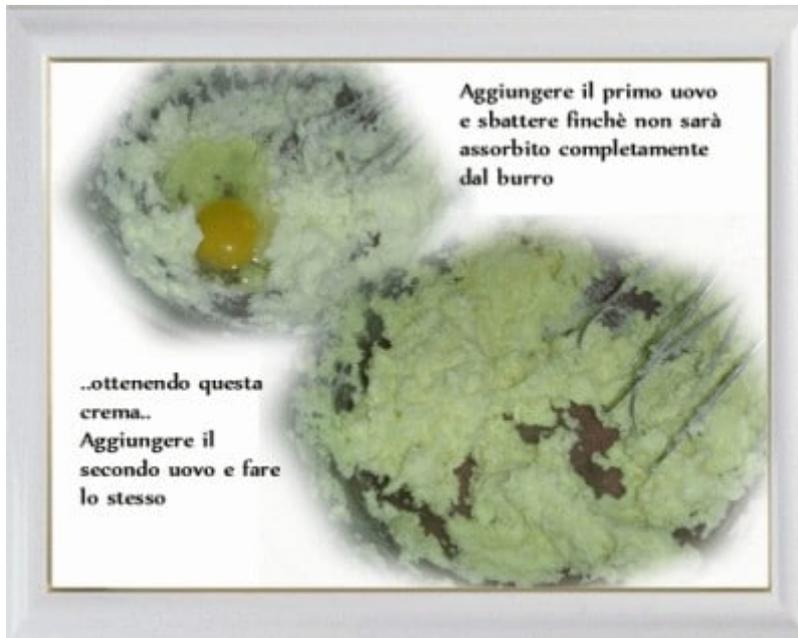


prendere le fruste e sbattere il burro con lo zucchero....

4 Si aggiungono gli aromi (vanillina e mandorla). Si continua, poi, a sbattere con le fruste per un altro minuto per amalgamare bene.



5 Si aggiungono le uova una alla volta.



6 Infine le farine, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto con un cucchiaio di legno.



7 Si ripone la crema in frigorifero.

Si stende la frolla in uno stampo da 22 cm di diametro e si vela il fondo con qualche cucchiaino di marmellata.



stendere la frolla nella teglia, lasciando un bordo di circa 2cm.
Velare la base con la marmellata

8 Si riempie con la crema frangipane, coprendo completamente la marmellata.



Coprire con la crema frangipane

9 Si spargono sulla crema le mandorle a lamelle e si inforna a 180°C per 40 minuti.



ed eccola dopo 40 min di forno in attesa di essere decorata

