

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Obsttorte (Torta di frutta)

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

---



## PREPARAZIONE

**1** Torta: Miscelare la farina e lo zucchero. Tagliare il burro fino a che il preparato sembri fatto di briciole. Aggiungere i rossi d'uovo; miscelare per formare l'impasto. Schiacciare l'impasto sul fondo e sui bordi di una casseruola da 25cm. L'impasto dovrebbe coprire 4cm dei bordi. Infornare a 175°C per 20/25 minuti, fino a che l'impasto sia solido e dorato.

Ripieno: Scolare la frutta in scatola o congelata, conservando il succo. Schiacciare 1 tazza di frutta fresca per estrarne il succo. Aggiungere lo zucchero alla frutta fresca e lasciar riposare per ½ ora. Scolare il succo e aggiungere l'acqua per farne 1 tazza. Miscelare l'amido di mais al succo di frutta. Cuocere a fuoco medio fino a che si addensi. Mettere la frutta intera nella conchiglia di impasto cotto. Versare il succo di frutta addensato sulla superficie. Far raffreddare completamente. Rimuovere delicatamente la torta dallo stampo.

Copertura di mandorle: Sbattere gli albumi fino a che siano spumosi. Incorporare gradualmente lo zucchero, sbattere a neve. Distribuire la meringa intorno alla conchiglia di pasta cotta. Schiacciare le mandorle così che coprano completamente entrambi i lati.

Copertura: Versare lo zucchero e la vaniglia nella panna montata. Distribuirli sulla frutta. Guarnire con le mandorle tostate e affettate, se desiderato.