

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Plum cake estivo di caipiroska75

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [10 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [45 min](#) COTTURA: [35 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Plum cake estivo: chi l'ha detto che il plum cake sia solo l'accompagnamento per una buona tazza di tè caldo? Guardate che idea golosa metterci la frutta!

PER IL PLUM CAKE

FARINA 250 gr
ZUCCHERO 200 gr
BURRO 180 gr
UOVA 4
LIEVITO PER DOLCI cucchiaini - 2
SALE 2 pizzichi
SCORZA GRATTUGIATA DI LIMONE 1
LIQUORE ALL'ARANCIA 3 cucchiaini da tavola

PER LA FARCIA

RICOTTA MAGRA 250 gr
PANNA DA MONTARE 180 gr
ZUCCHERO A VELO 70 gr
SCORZA GRATTUGIATA DI LIMONE 1
FRAGOLE 150 gr
CILIEGIE 150 gr
PESCHE 100 gr

PREPARAZIONE



2 Imburrate ed infarina uno stampo per plum cake.

Preriscaldate il forno a 170°C.

In una ciotola e con le fruste elettriche montare il burro con 100 g di zucchero e la scorza del limone.



3 Montare le uova con lo zucchero rimasto.



4 Unite i due composti e mescolare.



5 Unite il liquore (se non lo trovate sostituite con 2 cucchiaini di succo di arance ed 1 cucchiaino di Vin Santo).





6 Setacciare la farina con il lievito e il sale e unitelo al composto un poco alla volta.



7 Mettere il tutto nello stampo.



8 Infornate per 35 minuti circa.



9 Per la farcia: mescolare la ricotta con lo zucchero e la buccia del limone.



10 Montare la panna e unitela alla ricotta mescolando delicatamente.



11 Tagliare a pezzettini la frutta.



12 Tagliare a metà il plum cake.



13 Trasferite la farcia in una sacca da pasticceria con beccuccio a stella e ricoprire la base del plum cake.



14 Poi adagiare la frutta sulla farcia e ricomporre il dolce.

Mettere in frigo fino al momento di servire.



