

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta al maraschino e pesche

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

DOSI PER: [10 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [60 min](#) COTTURA: [75 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



250 g di confettura di pesche.

PER LA GLASSA

400 g di pesche (private del nocciolo)

8 g di gelatina in fogli

10 g di succo di limone

2 cucchiaini di zucchero semolato.

PREPARAZIONE

1 Per la base bianca: sgusciate le uova e separate gli albumi dai tuorli.

In una ciotola e con le fruste elettriche montare i tuorli con lo zucchero finchè saranno spumosi, unite la fecola setacciata e mescolare.

Montare gli albumi con il sale e incorporate al composto.

Imburrate ed infarinate una tortiera da 22 cm, versate l'impasto e cuocete in forno già caldo a 150°C per 35 minuti.



2 Per la base al cacao: setacciate la farina ed il cacao, aggiungete lo zucchero ed il latte fino ad avere un composto liscio (in caso aggiungere un paio di cucchiaini di latte).

Aggiungete il lievito setacciato e mescolare per bene.

Versare nella tortiera da 22 cm imburrata ed infarinata e cuocere a forno già caldo a 180°C per 20 minuti.



- 3** Per la farcia: tagliare le pesche a pezzetini e condire con lo zucchero a velo ed il maraschino e fate insaporire almeno 30 minuti.



- 4** In una casseruola fate bollire lo zucchero con poca acqua per 5 minuti.

Montare gli albumi a neve ferma ed aggiungete lo sciroppo di zucchero.



- 5 Lavorare a crema il burro ammorbidito versate metà del liquore usato per condire le pesche e mescolare.

Unire gli albumi montati e mescolare delicatamente.



- 6 Per la glassa: nel mixer frullare le pesche con lo zucchero ed il limone.

Mettere sul fuoco e fate bollire per un paio di minuti, allontanare dal fuoco e unire la gelatina (fatta ammorbidire in acqua fredda per 10 minuti), mescolare per bene e lasciate freddare (non in frigo).

Dividete la base al cacao in due dischi.

Mettetene metà nel fondo del cerchio apribile e bagnare con parte del liquore rimasto dalle pesche condite, spalmare metà della confettura, coprire con metà di crema al burro e metà pesche.

Adagiate sopra la base bianco e ripetere l'operazione (bagna, confettura, crema e pesche), concludete con il disco di base al cacao (bagnare anche questa se si vuole).



7 Mettete in frigo per qualche ora

A questo punto mettere la glassa sopra la torta livellare e rimettere in frigo per 30 minuti.

In una casseruola fate sciogliere 150 g di zucchero con un goccio di acqua e fate caramellare per 10 minuti.

Trasferite in alcuni stampini in silicone.

La parte rimasta mettetela in una striscia di carta orno.

Sformate la torta, mettetela sopra una griglia ed immediatamente mettete la striscia di caramello sul bordo della torta premendo leggermente.



8 Staccate le conchiglie ormai fredde dallo stampo.



9 Decorare con le conchiglie.





glassa alle pesche

pds al cacao

crema

pds bianco

crema

pds al cacao

ABOLASSOR