

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta alla marmellata

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

1 di pan di spagna
350 g di marmellata di lamponi
una vaschetta di lamponi freschi
una cucchiata di pistacchi
2 cucchiari di cointreau
zucchero a velo.

PREPARAZIONE

- 1 Diluite la marmellata con il liquore mescolandola in una ciotola. Dividete il pan di spagna in due parti e spalmate il disco di base con 2/3 della marmellata. Schiacciate leggermente i lamponi con una forchetta e distribuiteli sulla marmellata. Coprite col secondo disco di pan di spagna ricomponendo la torta. Spalmate il bordo verticale della torta con la marmellata sbordando un po' anche sopra, spolverizzate la parte rimanente con abbondante zucchero a velo e con i pistacchi tritati finemente. Dividete a metà i lamponi rimasti. Disponeteli a piacere sulla superficie e completate la decorazione con i pistacchi.