

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta alle pesche sciroppate e crème caramel

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **12 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **60 min** COTTURA: **70 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 3 ORE DI RIPOSO



200 g di panna montata per decorare

1 confezione di pesche sciroppate.

PREPARAZIONE

1 Preparate la pasta frolla: lavorate lo zucchero con il burro a temperatura ambiente e impastare fino ad ottenere un panetto omogeneo.

A questo punto aggiungete l'uovo, facendolo assorbire dal composto di burro e zucchero, la farina, il sale e la vanillina ed impastare fino a che gli ingredienti siano ben amalgamati.

Formate una palla e lasciate riposare in frigorifero per circa mezz'ora avvolta da pellicola trasparente.

Per il pan di spagna: con le fruste elettriche montare le uova intere e lo zucchero per almeno 25 minuti. Montate fino a quando l'impasto diventa chiaro, soffice e spumoso e il suo volume sarà triplicato.

Cominciate ad unire la farina poco per volta usando un setaccio e mescolare con un cucchiaio di legno.

Incorporate la farina dall'alto verso il basso.

Imburrate e infarinate una tortiera da 24 cm e versateci l'impasto.

Infornate a 180°C per 30 minuti. E' importante non aprire il forno durante la cottura altrimenti il pds rischia di sgonfiarsi.

A questo punto lasciatelo raffreddare e ricavate un disco sottile.

Per la ganache: fate sciogliere il cioccolato a bagnomaria con la panna.

Con l'aiuto di un mattarello stendete la pasta frolla e ricavate un disco di 24 cm, mettete il disco all'interno di una tortiera di 24 cm e infornate a 180°C per 25 minuti, a metà cottura coprite con la ganache (conservandone metà bicchiere), cosprite con 3 pesche sciroppate tagliata a spicchi e concludete la cottura.

Fate intiepidire e coprite con il pan di spagna bagnato con un pò dello sciroppo delle pesche, sopra disponete le pesche rimanenti e coprite con la ganache tenuto da parte.

Preparate il creme caramel seguendo le istruzioni riportate sulla confezione e lasciate intiepidire aggiungete il mascarpone e versare sul dolce.

Fate riposare nel frigo per 3 ore, togliete dalla tortiera e decorate con la panna.



