

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta allo stracchino

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



BASE

Farina 150g
zucchero 90g
Cacao 20g
1 uovo
lievito 1/2 bustina
latte
sale.

CREMA

stracchino 600g
panna da cucina 400g
4 uova
farina 2 cucchiari
zucchero 220g
1 arancio
1 limone
Marmellata di prugne.

PREPARAZIONE

1 Base: mescolate lievito farina sale cacao zucchero, unire l'uovo e latte q.b. ad ottenere una pasta liscia che cuocerete 12' a 170° in un tegame di ceramica da forno.

Lasciate freddare. Intanto mescolate nel frullatore stracchino, panna, zucchero, uova, buccia e succo degli agrumi fino ad avere una crema omogenea, versatela sulla raffreddata e rimettete in forno 25' a 170°.

Una volta freddo stendete sopra un velo di marmellata o nutella.

E' molto più buono se consumato il giorno dopo.