

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta con amaretti e marmellata

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 30 min    COTTURA: 90 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## PER LA PASTA FROLLA

FARINA 00 300 gr

BURRO 150 gr

ZUCCHERO 250 gr

TUORLO D'UOVO 5

SCORZA DI LIMONE grattugiata - 1  
cucchiaino da tavola

SALE 1 pizzico

## PER IL RIPIENO

MARMELLATA DI ALBICOCCHES 400 gr

AMARETTI

RUM 2 bicchierini

MANDORLE tritate - 150 gr

ZUCCHERO A VELO 200 gr

ALBUME 5

# PREPARAZIONE

- 1 Preparate la frolla riunendo il burro, lo zucchero e le uova nella planetaria, azionate la macchina per far amalgamare gli ingredienti.



- 2 Unite alla ciotola della planetaria anche la farina e lasciate lavorare la macchina fino ad ottenere un composto omogeneo.



- 3 Prelevate la frolla dalla ciotola, avvolgetela nella pellicola trasparente e riponete in frigorifero fino al momento di utilizzarla.



- 4 A questo punto montate gli albumi a neve, quindi incorporatevi lo zucchero a velo e le mandorle tritate mescolando dal basso verso l'alto per non smontare il composto.





**5** Prendete una tortiera tonda.

Prendete la frolla dal frigorifero, tenetene circa 1/3 da parte e stendete il resto in un disco col quale fodererete lo stampo imburrato.

Bucherellate bene la frolla, quindi realizzate uno strato di marmellata d'albicocche.



**6** Con la frolla messa da parte realizzate un disco che dovrà essere adagiato sullo strato di marmellata.



**7** Bagnate, ora, gli amaretti nel rum diluito con un altro liquore a vostra scelta.



**8** Adagiate gli amaretti bagnati sulla frolla in uno strato.





9 Distribuite, infine, gli albumi montati con le mandorle formando un ultimo strato che livellerete bene con una spatolina.



10 Se volete, potrete realizzare una decorazione con i rebbi di una forchetta.



**11** Infornate la torta a 150°C per circa 1 ora / 1 ora e mezza.

Spolverate di zucchero a velo prima di servire.

