

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta con crema di amarene

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **40 min**    COTTURA: **45 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *1 ORA 30 MINUTI DI RIPOSO*

---



## PREPARAZIONE

**1** Per la base: montare con l'aiuto delle fruste elettriche gli albumi a neve ferma, aggiungete lo zucchero e la vanillina e montare fino ad avere una meringa lucida. A questo punto aggiungete tutti gli altri ingredienti e mescolare con delicatezza dal basso verso l'alto. Foderate uno stampo rettangolare con della carta forno e versateci l'impasto, spianate bene e infornate a 160°C per 45 minuti.

Quando la base sarà cotta sfornatela e lasciatela raffreddare.

Per la crema: fate ammolare la gelatina in acqua fredda per 10 minuti.

Nel frullatore frullare le amarene con lo zucchero. Riscaldare il succo di arancia e scioglieteci la gelatina e aggiungetela allo yogurt.

Unite lo yogurt alle amarene frullate e mescolare bene. A questo punto unite la panna montata e mescolate con delicatezza dal basso verso l'altro.

A questo punto mettete la base all'interno dello stampo rettangolare (senza la base) e coprite con metà crema, proseguite con delle fragole tagliate a pezzettini e ricoprite con la crema rimasta.

Bagnate i savoiardi in una bagna fatta di latte e liquore e ricoprite la crema con uno strato di savoiardi.

Fate riposare in frigo per 90 minuti, togliete lo stampo e servite.



2



3

