

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta con le pesche

LUOGO: Europa / Italia

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



## INGREDIENTI

- 200 g di pasta fine per dolci
- 1 scatola di pesche sciroppate
- 80 g di amaretti
- 60 g di zucchero
- 2 dl di panna
- 2 uova
- 80 g di cioccolato.

## PREPARAZIONE

- 1 Accendere il forno a 200°. Adagiare la pasta sul fondo di una tortiera e farla aderire anche alle pareti. Pungere la pasta con 1 forchetta, sbriciolare gli amaretti con le mani e distribuirli sul fondo; sgocciolare le pesche sciroppate, tagliarle a fettine sottili e metterle sugli amaretti. Sbattere le uova con lo zucchero a spuma, unire il cioccolato grattugiato e la panna e versare tutto sugli altri ingredienti. Cuocere in forno a 200° per 35'.