

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di lamponi

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **50 min** COTTURA: **50 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: + **12 ORE DI RIPOSO**



PER LA BAGNA

LATTE 1 bicchiere

ESSENZA DI VANIGLIA cucchiaini - 4

PREPARAZIONE

1 Preriscaldate il forno a 180°C.

Per il pan di spagna: in una ciotola e con le fruste elettriche montare le uova intere e lo zucchero.

Con il cucchiaino di legno incorporare lentamente la farina setacciandola e mescolare.

Stendete la carta da forno sulla placca da forno e create con l'impasto 4 tondi di circa 25 cm.



2 Infornate per 10 minuti ogni cerchio e tagliate la parte in eccesso aiutandovi con lo stampo da 22-23 cm che userete per comporre la torta.



- 3 Per la crema pasticcera: in una casseruola fate bollire il latte con l'essenza e fate raffreddare per 20 minuti.

In una seconda casseruola montare le uova con lo zucchero, unite la farina e mescolare delicatamente.

Unite il latte e fate addensare a bagnomaria mescolando con una frusta a mano.

Montare la panna ed unitene circa 6 cucchiari alla crema pasticcera.



- 4 In una ciotola mescolare la ricotta con 1 cucchiaino di zucchero a velo, unite i lamponi tagliati in 4 parti e mescolare delicatamente per non rompere i lamponi.



5 In un bicchiere mescolare il latte con l'essenza per la bagna.

In un piatto da portata mettete il disco apribile a 22-23 cm e mettete sul fondo un disco di pan di spagna, bagnate con poca bagna e fate uno strato di panna ai lamponi e crema di circa 5 cm, coprite con un secondo disco di pan di spagna bagnato, ancora panna e crema e continuate così fino a quando non finite i dischi di pan di spagna.



6 Fate riposare in frigo per 12 ore almeno.

Decorate con panna e lamponi.

