

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di pane 2

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

500 gr di pane integrale raffermo
tre quarti di latte
250 gr di zucchero
50 gr di mandorle
100 gr di frutta candita
un bicchierino di brandy
sei uova
20 gr di burro
20 gr di farina
qualche ciliegina candita.

PREPARAZIONE

- 1 Sminuzzate il pane e mettetelo in una casseruola insieme con il latte, lo zucchero e le mandorle triturate; lasciate ammorbidire per 5 minuti, poi trasferite il recipiente sul fuoco e, tenendo la fiamma bassissima, fate cuocere per 10 minuti. Mescolate sempre, in modo da spapolare completamente il pane ed ottenere un composto abbastanza liscio

ed omogeneo. Levate quindi dal fuoco e fate intiepidire, poi incorporatevi i canditi tagliati a pezzettini (tenendo da parte qualche candito per la decorazione finale), il brandy e sei tuorli. Amalgamate il tutto bene con un cucchiaino di legno, lavorando a lungo l'impasto, poi unite gli albumi montati a neve densissima. Ora ungete di burro e spolverizzate di farina uno stampo a cassetta: rovesciatevi l'impasto, livellandolo bene. Adagiate lo stampo in un recipiente più grande versate in quest'ultimo tanta acqua sufficiente a tenere immerso per due terzi lo stampo. Poi levate lo stampo dal bagnomaria e fate cuocere il dolce ancora per 15 minuti, portando la temperatura del forno a 220°. Cercate di fare molto rapidamente il trasferimento dello stampo dal bagnomaria al forno per non interrompere la cottura. Lasciate raffreddare, levate dalla forma e guarnite con la frutta candita.