

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta di pesche e lamponi

LUOGO: Europa / Italia

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



## INGREDIENTI

- 1 confezione di pasta frolla fresca
- 3 pesche
- 125 g di lamponi
- 1 dl di panna fresca da montare
- 30 g di mandorle in polvere
- 1 uovo
- una bustina di vanillina
- 100 g di zucchero semolato
- sale.

## PREPARAZIONE

- 1 Stendete la pasta frolla in modo da ottenere un quadrato dello spessore di 1/2 centimetro e rivestite il fondo e le pareti di una teglia (24 centimetri di lato circa). Bucherellate il fondo di pasta con una forchetta e cuocete nel forno preriscaldato a 200° per 10 minuti. Togliete dal forno e lasciate intiepidire. Lavate le pesche, tagliatele a metà ed eliminate i noccioli. Ricavate da ogni pesca 6 spicchi e metteteli nella base di frolla in modo da

formare file regolari separate tra loro da uno spazio vuoto di circa 1 centimetro. Disponete i lamponi negli spazi vuoti tra le pesche (come nella foto a pag. 240). Sbattete in una ciotola le uova con la panna, lo zucchero, un pizzico di sale, la vanillina e le mandorle in polvere. Versate la pastella sopra la frutta e cuocete nella parte bassa del forno per circa 20 minuti. Lasciate raffreddare e servite dopo aver spolverizzato il bordo di pasta frolla con zucchero a velo.