

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Torta fredda all'amarena

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    COSTO: **basso**    REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



### INGREDIENTI PER LA BASE

BURRO 100 gr

BISCOTTI SECCHI 200 gr

### PER LA CREMA

PANNA FRESCA 400 ml

ZUCCHERO A VELO 100 gr

ZUCCHERO 100 gr

ACQUA 2 cucchiaini da tavola

ALBUME 4

VANILLINA 1 bustina

COLLA DI PESCE 10 gr

SALE 1 pizzico

### PER LA COPERTURA

AMARENE SCIROPATE 230 gr

COLLA DI PESCE 2 gr

# PREPARAZIONE

**1** Preparare la base: tritare i biscotti a farina ed amalgamarli con il burro fuso; stendere il composto in una tortiera a cerniera di 20 cm di diametro, foderata da carta da forno.

Mettere in frigorifero per 30 minuti.

Preparare la crema: montare 300 ml di panna, far scaldare i rimanenti 100 ml.

Togliere dal fuoco ed unirvi la colla di pesce, precedentemente ammollata in acqua fredda e scolata.



**2** Aggiungere il liquido alla panna montata, sempre montando.



**3** Mettere in frigorifero.

Far sciogliere lo zucchero semolato con l'acqua, fino ad avere uno sciroppo denso.





- 4 Montare gli albumi a neve ferma con un pizzico di sale, quando saranno montati, unire lo sciroppo di zucchero, la massa diventerà subito lucida, aggiungere anche lo zucchero a velo e la vanillina.



- 5 Unire gli albumi alla panna montata.

Riprendere la base di biscotto e versarvi la crema. Mettere in frigorifero.







6 Preparare il topping: scolare le amarene dallo sciroppo e tagliarle a metà col coltello.



7 Far scaldare lo sciroppo, togliere dal fuoco ed unire la colla di pesce, precedentemente ammollata in acqua fredda e scolata.



8 Unire anche le amarene e lasciar raffreddare, mescolando di tanto in tanto.



9 Quando il topping sarà denso, versarlo sulla torta.

