

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta fredda di frutta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 5 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 2 ORE DI RIPOSO



## INGREDIENTI

BISCOTTI SAVOIARDI MORBIDI 300 -  
400 g -

ANANAS SCIROPATO scatola - 1

FRUTTA DI STAGIONE a piacere - 400 gr

## PER LA CREMA

FARINA 3 cucchiaini da tavola

ZUCCHERO 5 cucchiaini da tavola

UOVA 1

TUORLI 1

LATTE 500 ml

SCORZA DI LIMONE NON TRATTATO 1

## PER LA GELATINA

TORTAGEL mezza bustina -

# PREPARAZIONE

**1** Passate i savoiardi nello sciroppo di ananas (senza inzupparli troppo) e disponeteli in modo da coprire bene tutta la base di un piatto con i bordi alti.

Tagliare le fette di ananas a metà tranne una da lasciare intera.

Preparate la crema: mescolare la farina con lo zucchero, aggiungete le uova e con un cucchiaino di legno mescolare bene il tutto fino ad ottenere una crema liscia.

Aggiungete il latte a freddo piano piano sempre mescolando.

Aggiungete la scorza intera del limone e trasferite il composto in un casseruola e fate bollire per 3 minuti fino a quando la crema comincia ad addensare.

Versate la crema sopra ai savoiardi, coprire bene e livellare con una spatola.

Mettete la fetta intera di ananas al centro del piatto e disponete quelle tagliate a metà a raggiera tutto intorno al piatto.

Fate questa operazione con la crema ancora abbastanza morbida e spingete un pò le fette dentro la crema.

Guarnite a piacere con frutta fresca.

Preparate la gelatina seguendo le indicazioni della confezione e coprite la frutta.

Fate riposare in frigo almeno 2 ore.

Questa è preparata con kiwi, fragole, ciliegie, pesche.



2 Questa invece con kiwi, fragole e pesche sciroppate.

