

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta fruttone

LUOGO: Europa / Italia

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



PASTA FROLLA

500 gr di farina
250 gr di zucchero
200 gr di burro a temperatura ambiente
6 tuorli
un pizzico di lievito.

CREMA DI MANDORLE

300 gr di mandorle spellate
300 gr di zucchero
4 uova
marmellata di amarene.

PREPARAZIONE

1 Preparare la pasta di mandorla ed impastarla con i tuorli.

Montare a neve gli albumi ed aggiungerli delicatamente alla pasta di mandorla; mescolare

fino ad ottenere una crema omogenea.

Preparare una normale pasta frolla con gli ingredienti e, dopo averla fatta riposare in frigorifero per circa mezz'ora, rivestire una teglia imburrata e infarinata. fare uno strato di marmellata e versare sopra la crema di mandorle.

Informare a fuoco dolce per circa mezz'ora.

Far raffreddare la torta e capovolgerla su un piatto da portata.

2 Rivestire la parte superiore con cioccolato fuso a bagnomaria.