

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta genovese al fondente

LUOGO: Europa / Italia

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



125 GR DI ZUCCHERO IN POLVERE, 100
GR DI FARINA, 100 GR DI BURRO, 4
UOVA. TEMPO DI COTTURA

35-40 min. circa Per la crema al burro
all'inglese

PER LA DECORAZIONE

2 dl di fondente profumato al Rhum

PREPARAZIONE

- 1 Con lo zucchero, la farina, il burro e le uova intere, confezionare una PASTA GENOVESE. Versare l'impasto entro uno stampo dai bordi alti, leggermente imburrato ed infarinato. Cuocerlo per il tempo prescritto e lasciarlo raffreddare. Quando sia pronto, trinciare trasversalmente la torta e dividerla in due metà; farcirla con la crema al burro all'inglese, ricopirla nella forma originaria. Dopo aver riscaldato il fondente a fuoco molto dolce, lasciarlo parzialmente raffreddare e, ancor tiepido, versarlo sopra la torta genovese sino a

ricoprirla tutta di uno strato sottile ed uniforme. Decorare quindi con mandorle e frutti canditi, appena il fondente si sia consolidato.