

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta rovesciata

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 1 kg di fichi sodi
- 100 g di pasta brisé
- 50 g di zucchero
- 50 g di burro.

PREPARAZIONE

1 Pelate i fichi e tagliateli a spicchi. Fate fondere il burro e versatelo in una bassa tortiera di alluminio. Cospargete il fondo con lo zucchero e distribuite sopra gli spicchi di fichi, sovrapponendoli leggermente. Trasferite la tortiera sul fuoco, a fiamma molto dolce, e cuocete i fichi per 30 minuti, senza mescolare. Stendete la pasta in un disco da 3 mm di spessore e conservatela in frigorifero. Lasciate intiepidire i fichi per 10 minuti e poi copriteli con la pasta facendone rientrare il bordo all'interno. Trasferite in forno preriscaldato a 180° e cuocete la torta per 25 minuti. Sfornate, attendete qualche minuto e rovesciate la torta su un piatto, in modo che i fichi rimangano in superficie. Servitela tiepida con panna liquida ben fredda.