

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tortine Regina di Saba

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [10 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

100 g di burro
100 g di cioccolato fondente al 70%
100 g di farina di mandorle
170 g di zucchero a velo
100 g di albumi
70 g di farina.

PER LA CREMA INGLESE

500 ml di latte
6 tuorli
130 g di zucchero
1 baccello di vaniglia.
20 ciliegie sottospirito.

PREPARAZIONE

1 Per la crema inglese: in una casseruola fate bollire il latte con i semini di vaniglia.

In una ciotola e con le fruste elettriche montare i tuorli con lo zucchero.

Unite il latte ed i tuorli e mescolare velocemente, rimettete sul fuoco e fate addensare senza mai fare bollire altrimenti la crema impazzisce.

Fate sciogliere al microonde il cioccolato con il burro.



2 Aggiungete le farine, lo zucchero e poi gli albumi non montati e mescolare bene.



3 Mettete il composto in stampini monoporzione.



4 Infornate a 180°C per 20 minuti.

Servite con la crema e le ciliegie.



