

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta alla frutta

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

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [40 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



La **torta alla frutta**, conosciuta anche come **torta californiana**, è un **dolce fresco e colorato**, perfetto per le occasioni speciali e le feste. Negli anni '80 era immancabile nei buffet e alle feste di compleanno, tanto da diventare un classico della pasticceria casalinga. La particolarità di questa ricetta sta nella [base soffice e concava](#), ottenuta con il famoso "**stampo furbo**", che si presta a essere farcita con [crema pasticcera](#) e decorata con frutta fresca. Una [torta semplice](#) da preparare, ma di grande effetto, che mette subito allegria grazie ai suoi colori vivaci!

SUCCO DI LIMONE 30 gr

ACQUA 50 gr

ZUCCHERO 1 cucchiaio da tavola

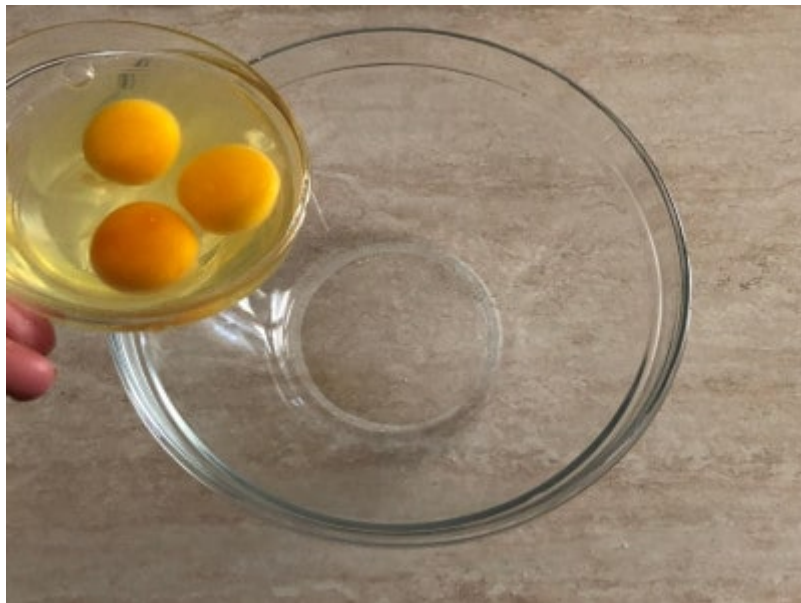
COSA SERVE PER DECORARE LA TORTA ALLA FRUTTA

FRUTTA FRESCA a piacere secondo la
stagione -

GELATINA PER CROSTATE facoltativa -

COME SI PREPARA LA TORTA ALLA FRUTTA

- 1 Versa le uova e lo zucchero in una ciotola, sbatti con le fruste elettriche fino a che risulteranno gonfie e spumose.





2 Aggiungi un pizzico di sale e la farina, con le fruste lavora il composto fino ad amalgamare

bene. Aggiungi il burro, che deve essere a temperatura ambiente, tagliato a cubetti e, infine, il lievito setacciato. Lavora con le fruste fino ad ottenere un composto omogeneo e gonfio.





3 Versa il composto in uno stampo furbo, precedentemente imburrato e infarinato, e livella bene aiutandoti con il dorso di un cucchiaio.

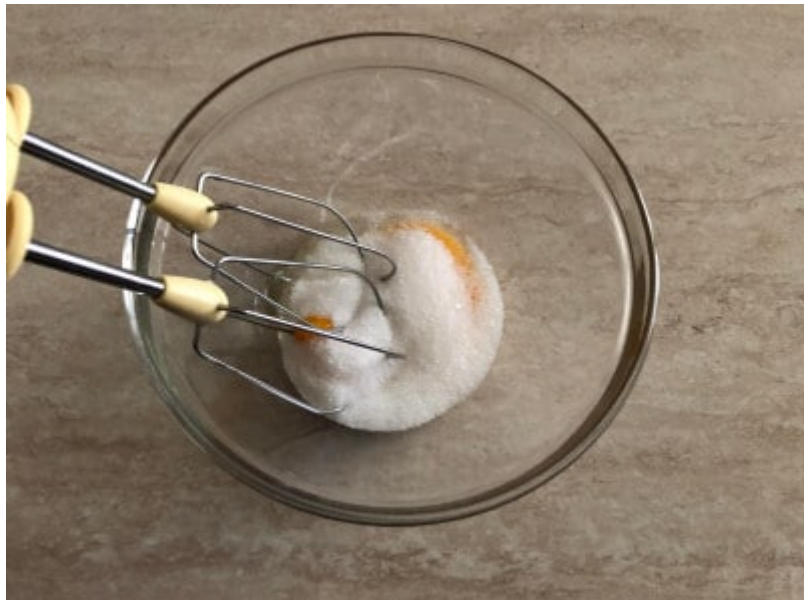
Cuoci a 180 gradi, modalità statica, nel binario centrale del forno per 25 minuti circa, i tempi possono variare in base al forno.





4 Mentre la torta cuoce, inizia a preparare la crema:

versa i tuorli in una ciotola, aggiungi lo zucchero e lavora il tutto con le fruste elettriche fino a che risulteranno gonfie e spumose.





- 5** Aggiungi il latte tiepido a filo e continua a lavorare la crema con le fruste, poi traferiscila in un pentolino e aggiungi la scorza di un limone. Metti il tegame sul fornello, continuando a mescolare senza fermarti, porta la crema all'ebollizione. Non appena vedrai le prime bolle ti accorgerai che la crema si addenserà pressoché immediatamente, spegni subito per evitare di rovinarla. Togli la buccia del limone e versa la crema in una ciotola possibilmente di vetro o di ceramica, in modo che si raffreddi più velocemente.



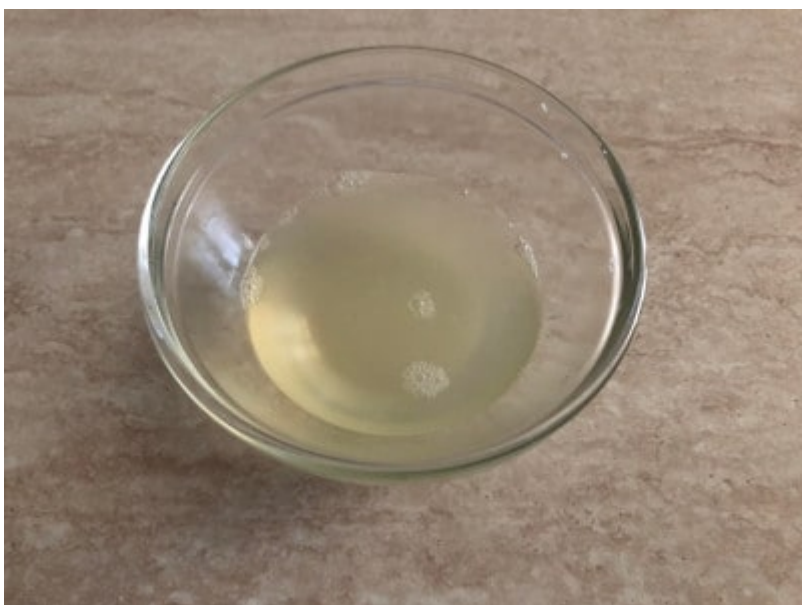


6 Ora prepara la bagna, altro non è che uno sciroppo di acqua e zucchero. La bagna ti

servirà per ammorbidire la base della torta.

Versa il succo di limone, lo zucchero e l'acqua in un pentolino, mescola e porta a ebollizione. Fai bollire per un paio di minuti a fiamma dolce e, una volta pronto, trasferiscilo in una ciotola.





7 Fai raffreddare la torta, la crema e lo sciroppo di zucchero.

Bagna la torta con lo sciroppo, usando pennello da cucina e spalma la crema sulla superficie, livellala bene per ottenere una decorazione finale più gradevole.



- 8 Decora con la frutta che preferisci e, una volta decorata, puoi lasciarla così o decidere se ultimare con della gelatina apposita che servirà a lucidare la frutta.

La torta alla frutta è pronta, conservala in frigorifero fino al momento di servirla.





TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Se non hai lo stampo furbo, puoi utilizzare una teglia rotonda normale e scavare leggermente il centro dopo la cottura per creare lo spazio per la crema.

Per evitare che la frutta annerisca, puoi spennellarla con un po' di gelatina per dolci.

Scegli frutta di stagione per una decorazione sempre diversa e, se ti avanzano delle fette, usale per farcire un [rotolo dolce](#) o come base per un [tiramisù](#) alternativo.

La bagna al limone mantiene la base morbida e fragrante, ma puoi variare usando succo d'arancia o sciroppo di frutta.

COME CONSERVARE LA TORTA DI FRUTTA

La torta alla frutta si conserva in frigorifero, coperta con una campana di vetro o in un contenitore ermetico, per massimo 24 ore.

Vista la presenza della crema, non è adatta alla congelazione. Assicurati di tenerla ben chiusa per evitare che assorba gli odori del frigorifero.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

[Crostata di mirtilli e lamponi](#): una variante golosa e facile da fare.

[Tiramisù ai frutti di bosco](#): fresco e leggero, senza uova, perfetto per l'estate.

[Torta paradiso al cacao](#): soffice e delicata, ideale per chi ama il cioccolato.

[Charlotte ai frutti di bosco](#): dolce scenografico e irresistibile.