

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta alla frutta fresca

---

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

DOSI PER: [10 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [60 min](#)    COTTURA: [75 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



## PER DECORARE

FRAGOLE 200 gr

BANANE 2

TORTAGEL 1 bustina

## PREPARAZIONE

**1** Per la torta: in una ciotola e con le fruste elettriche montare i tuorli con lo zucchero, unite la farina e lo yogurt 1 cucchiaino alla volta, non unite il cucchiaino successivo senza che il precedente non è del tutto mescolato, unite la scorza del limone, il lievito e mescolare.

Montare gli albumi ed uniteli al composto e mescolare delicatamente.

Imburrate ed infarinate una tortiera da 26 cm di diametro, versateci il composto ed infornate a 180-200°C per 40 minuti.

Quando la torta si è raffreddata, incidetela sulla parte superiore ad 1,5 cm dal bordo per una profondità di altri 1,5-2 cm e togliete la calotta superiore.

Per la crema pasticcera: riscaldare il latte con la vanillina.

In una casseruola versate i tuorli e lo zucchero e montare con una frusta elettrica per circa 15 minuti fino ad ottenere un composto spumoso e biancastro. Unite la farina setacciata e mescolare per incorporarla bene al composto di tuorli e zucchero. Sempre mescolando unite il latte a filo.

Mettete sul fuoco e senza smettere di mescolare portate ad ebollizione, abbassate la fiamma e fate sobbollire per 2-3 minuti fino a far addensare la crema.

Versate la crema in una ciotola per bloccare la cottura e coprite con della pellicola fino a quando non si sarà raffreddata.

Per la bagna: in una casseruola fate bollire l'acqua, lo zucchero e l'aroma per 10 minuti.

Bagnare la torta, riempite la conca creata con la crema e rivestite con la frutta.

Preparate la gelatina seguendo le istruzioni riportate sulla confezione e spennellatela sulla frutta.



In questa ricetta come unita di misura il vasetto dello yogurt.