

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta alla marmellata

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



INGREDIENTI

- 1 di pan di spagna
- 350 g di marmellata di lamponi
- una vaschetta di lamponi freschi
- una cucchiata di pistacchi
- 2 cucchi di cointreau
- zucchero a velo.

PREPARAZIONE

1 Diluite la marmellata con il liquore mescolandola in una ciotola. Dividete il pan di Spagna in due parti e spalmate il disco di base con 2/3 della marmellata. Schiacciate leggermente i lamponi con una forchetta e distribuiteli sulla marmellata. Coprite col secondo disco di pan di Spagna ricomponendo la torta. Spalmate il bordo verticale della torta con la marmellata sbordando un po' anche sopra, spolverizzate la parte rimanente con abbondante zucchero a velo e con i pistacchi tritati finemente. Dividete a metà i lamponi rimasti. Disponeteli a piacere sulla superficie e completate la decorazione con i pistacchi.