

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta con amaretti e marmellata

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **90 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



PER LA PASTA FROLLA

FARINA 00 300 gr

BURRO 150 gr

ZUCCHERO 250 gr

TUORLO D'UOVO 5

SCORZA DI LIMONE grattugiata - 1

cucchiaino da tavola

SALE 1 pizzico

PER IL RIPIENO

MARMELLATA DI ALBICOCCHES 400 gr

AMARETTI

RUM 2 bicchierini

MANDORLE tritate - 150 gr

ZUCCHERO A VELO 200 gr

ALBUME 5

PREPARAZIONE

- 1 Preparate la frolla riunendo il burro, lo zucchero e le uova nella planetaria, azionate la macchina per far amalgamare gli ingredienti.



- 2 Unite alla ciotola della planetaria anche la farina e lasciate lavorare la macchina fino ad ottenere un composto omogeneo.



- 3 Prelevate la frolla dalla ciotola, avvolgetela nella pellicola trasparente e riponete in frigorifero fino al momento di utilizzarla.



- 4 A questo punto montate gli albumi a neve, quindi incorporatevi lo zucchero a velo e le mandorle tritate mescolando dal basso verso l'alto per non smontare il composto.





5 Prendete una tortiera tonda.

Prendete la frolla dal frigorifero, tenetene circa 1/3 da parte e stendete il resto in un disco col quale fodererete lo stampo imburrito.

Bucherellate bene la frolla, quindi realizzate uno strato di marmellata d'albicocche.



6 Con la frolla messa da parte realizzate un disco che dovrà essere adagiato sullo strato di marmellata.



7 Bagnate, ora, gli amaretti nel rum diluito con un altro liquore a vostra scelta.



8 Adagiate gli amaretti bagnati sulla frolla in uno strato.



- 9 Distribuite, infine, gli albumi montati con le mandorle formando un ultimo strato che livellerete bene con una spatolina.



- 10 Se volete, potrete realizzare una decorazione con i rebbi di una forchetta.



11 Infornate la torta a 150°C per circa 1 ora / 1 ora e mezza.

Spolverate di zucchero a velo prima di servire.

