

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di pinoli e pasta di mandorle con ricotta e scorza d'agrumi

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **46 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



Pregustate una crociera Royal Caribbean preparando a casa uno dei piatti che potrete assaporare a bordo! Per il racconto della crociera, andate [qui](#).

Per maggior informazioni cliccate [qui](#).

PER LE TEGOLINE DECORATIVE

UOVA 2

ZUCCHERO A VELO 100 gr

FARINA 100 gr

PREPARAZIONE

- 1 Mettete l'uvetta in ammollo nel Brandy per almeno 6 ore.



- 2 Riunite in una ciotola il burro, lo zucchero e la farina di mandorle e mescolate questi ingredienti con una frusta, quindi aggiungete le uova e mescolate fino ad ottenere un composto omogeneo.



- 3 Unite al composto nella ciotola anche le scorze d'arancia tritate finemente, l'uvetta strizzata, 4 cucchiaini del Brandy usato per l'ammollo dell'uvetta e le ciliegie.



- 4 Componete i tortini: ponete dei coppapasta d'acciaio di 11 cm di diametro in una teglia da forno. Realizzate il primo strato con i dischi di pasta frolla, quindi distribuitevi sopra la farcia appena realizzata e cospargete ciascun tortino con un po' di pinoli, schiacciate leggermente.



5 Infornate i tortini a 170°C per 40 minuti, quindi sfornateli, lucidateli con della gelatina naturale e lasciateli freddare completamente.

Nel frattempo montate la panna con lo zucchero indicato per la quenelle di ricotta, unite la scorza d'arancia, quella di limone tritata, il succo di limone e la ricotta. Mescolate bene il tutto fino ad ottenere un composto cremoso ma consistente.



6 Realizzate quattro quenelle e disponetene una su ciascun tortino.

Per la decorazione riunite in una ciotola gli ingredienti indicati e mescolateli con una frusta a mano.



7 Distribuite il composto su un foglio di carta forno formando delle tegoline e infornate a 170°C per 6 minuti o fino a doratura dei bordi.