

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta genovese al fondente

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



125 GR DI ZUCCHERO IN POLVERE, 100 GR  
DI FARINA, 100 GR DI BURRO, 4 UOVA.

TEMPO DI COTTURA

35-40 min. circa Per la crema al burro  
all'inglese

PER LA DECORAZIONE

2 dl di fondente profumato al Rhum

## PREPARAZIONE

- 1 Con lo zucchero, la farina, il burro e le uova intere, confezionare una PASTA GENOVESE. Versare l'impasto entro uno stampo dai bordi alti, leggermente imburrito ed infarinato. Cuocerlo per il tempo prescritto e lasciarlo raffreddare. Quando sia pronto, trinciare trasversalmente la torta e dividerla in due metà; farcirla con la crema al burro all'inglese, ricoprirlo nella forma originaria. Dopo aver riscaldato il fondente a fuoco molto dolce,

lasciarlo parzialmente raffreddare e, ancor tiepido, versarlo sopra la torta genovese sino a ricoprirla tutta di uno strato sottile ed uniforme. Decorare quindi con mandorle e frutti canditi, appena il fondente si sia consolidato.