Torta alla frutta
 Inviato da Patty
Un leggero pan di spagna, farcito di crema e ricoperto di fresca frutta.

Ingredienti:
Per il pan di spagna
 - 3 uova
 - 3 cucch. acqua fredda
 - 150 gr zucchero
 - 1 bustina vanillina
 - 60 gr fecola
 - 60 gr farina
 - 1 cucchiaino di lievito
Per la crema
 - 2 uova intere
 - 2 tuorli
 - 150 gr zucchero
 - 40 gr farina
 - 500 ml latte
Per le guarnizioni
 - Alchermes
 - Gelatina per torte alla frutta (tortagel)
- Nastro per torte
 - Frutta a piacere
Procedimento
Sbattere i tuorli con l'acqua, lo zucchero e la vanillina. Unire la farina, la fecola e il lievito. Montare a neve gli albumi e
unirli all'impasto. Versarlo in una teglia rotonda di circa 22 cm di diametro ricoperta di carta da forno e cuocere a 175° per
25' circa. Far raffreddare un po' il pan di spagna, tagliarlo in due dischi, bagnare le parti interne con una bagna di
alchermes, acqua e zucchero.Preparare la crema pasticcera sbattendo le uova con lo zucchero, la farina, il latte. Portare
lentamente ad ebollizione e cuocere per 5'.
Versare metà della crema sul primo disco e ricoprire con il secondo. Ricoprire la torta sopra e ai bordi con la rimanente
crema.
Distribuire la frutta sopra la torta con l'aiuto di un pennello. Preparare il tortagel e ricoprire la frutta per fare in modo che
non annerisca.

in Cucina!
http://www.in-cucina.net
Realizzata con Joomla!
Generata: 9 September, 2010, 00:43