



www.ilricettariodibianca.com

Torta alla frutta fresca

Ingredienti

100 g burro
100 g zucchero
2 uova
140 g farina
2 cucchiaini rasi di lievito per dolci, vanillina o buccia limone grattugiata.

Ingredienti per la farcitura:

2 uova
3 cucchiaini di zucchero
2 cucchiaini rasi di farina
300 ml latte
1 cucchiaino burro
pesche, kiwi, pere (in tutto circa 5 frutti)

Torta di frutta fresca con base morbida, non crostata. Per la base mi attengo alla ricetta propria dello stampo per basi di frutta.

Per prima cosa imburrare bene la teglia, fare attenzione a passare bene tutte le scannellature e spolverizzare con farina, poi metterla in frigo.

Montare il burro (io uso lo sbattitore elettrico), aggiungere lo zucchero, la scorza di limone, poi un uovo alla volta; quando è tutta una bella crema, setacciare sopra la farina mescolata al lievito. Se le uova erano piccole, meglio aggiungere un paio di cucchiaini di latte, sempre alla fine.

Versare il tutto nella teglia ben fredda, aggiustare con il cucchiaino a rovescio

Cuocere in forno ventilato preriscaldato a 170° per 25-30 minuti.

Tolto dal forno rovesciarlo dopo pochi minuti, se il fondo sembra attaccato fare molta attenzione (ad ogni modo viene poi coperto dalla farcitura).

Preparare la crema: mescolare bene le uova con lo zucchero, aggiungere la farina e montare bene.

Mettere un pezzettino di buccia di limone nel latte e metterlo a scaldare. Quando è tiepido aggiungerlo alla crema, poi passare al fornello (con spartifiamma), cuocere sobbollendo per alcuni minuti, togliere dal fuoco, mescolare con una noce di burro, coprire con pellicola e far raffreddare bene (se non è coperta, fare attenzione che non faccia la "crosta"), quindi mescolarla spesso.

Per rifinire la torta: a cucchiaiate aggiustare la crema fredda (poche ore prima che sia servita a tavola!) sulla base, Decorare con la frutta scelta, tagliata a fettine.

Ricetta di IANI