

Torte di frutta

Legami estivi con frutta cotta

1 dolce pasticceria corta

Frutti: 6 pesche, 4 o 5 pere, 4 o 5 mele, albicocche, prugne regine-decade ... puoi fare miscele

Inceppamento: anguria, rabarbaro, pere, mele o pere da scegliere

3 cucchiaini di zucchero

Opzionale: rum o cachaça

Preparazione

1. Preriscalda il forno a 160 ° C
2. Bianch la pasticceria corta dopo averlo diffuso in una padella.
3. Sbucciare i frutti e tagliarli a fette.
4. Distribuire la marmellata sull'impasto, disporre i frutti e cuocere 25-30 minuti a 180 ° C.
5. Alla fine della cottura, cospargi i frutti con due cucchiaini di zucchero e 3 cucchiaini di rum. Lasciare stare in forno ancora caldo per dieci minuti.
6. Servire caldo o a temperatura ambiente.

Osservazioni:

- Dopo alcune ore, l'impasto è immerso nel succo di frutta, diventa morbido. Quindi è meglio fare la torta appena prima del pasto.
- Per frutta acida come l'albicocca, è bene sostituire la marmellata con un uovo sbattuto con crema fresca e formaggio bianco, zucchero e in particolare 2 cucchiaini di polvere di mandorle per assorbire l'acidità. Puoi anche fare una miscela di marmellata, uova, panna fresca e polvere di mandorle.
- Le pere vanno molto bene con le noci: possiamo aggiungere kernel di noci sulla torta prima di cuocerlo.

Torte primaverili con frutta cruda

1 dolce pasticceria corta, forse puoi aggiungere un cucchiaino di polvere di mandorle facendolo.

Frutti rossi: fragole o lamponi

Crema pasticceria

3 cucchiaino di zucchero a glassa per la decorazione

Preparazione

1. Preriscalda il forno a 160 ° C
2. Cuocere la pasticceria corta dopo averlo diffuso in una padella. Deve essere ben cotto: ci vorranno almeno 30 minuti o anche 45 minuti. Alla fine possiamo montare la temperatura a 170 ° C, ma si deve monitorare che l'impasto non colora troppo.
3. Lavare e tagliare la frutta a pezzi.
4. Distribuire la crema di pasticceria sull'impasto raffreddato. Aggiungi la frutta e cospargi di zucchero a velo.
5. Servire immediatamente.