



TORTA AI FRUTTI ROSSI

Buono a sapersi: se non avete un tappetino in silicone per decorare la superficie, montate la torta al contrario di come indicato nella ricetta, otterrete così una superficie liscia che decorerete solo con la frutta.



Biscuit alle mandorle: 4 albumi, 3 tuorli, 120 gr di zucchero, 60 gr di farina, 75 gr di mandorle tritate.

Accendete il forno a 180°C. Montate gli albumi a neve incorporando lo zucchero quando cominciano a montare. Aggiungete i tuorli prima di smettere di montarli. Incorporate delicatamente la farina setacciata e le mandorle. Versate il tutto in uno stampo rotondo e cuocete 20 minuti. Lasciate raffreddare nello stampo.

Mousse ai frutti di bosco: 12 gr di gelatina alimentare, 300 gr di purea di frutti ovvero 200 gr di fragole e 200 gr di lamponi, 100 gr di zucchero, il succo di 1/2 limone, 350 gr di panna fresca.

Mettete in ammollo la gelatina in acqua fredda per 15 minuti. Frullate le fragole e i lamponi per ottenere la purea. Aggiungete lo zucchero e il succo di limone. Strizzate la gelatina e incorporatela alla purea. Scaldate la purea a bagnomaria, quando arriva a 50°C toglietela dal fuoco e lasciatela intiepidire. Montate la panna e aggiungetela alla purea.

<http://thatsamore.canalblog.com/>

2007-2012 ©That's Amore! Tutti i diritti riservati.



Montaggio: 250 gr di fragole, 250 gr di lamponi, gelatina per torte

Tagliate il biscuit a metà. Sistemate il tappetino in silicone (per ottenere una bella decorazione) sulla teglia del forno. Mettete sopra un cerchio in inox e procedete al montaggio della torta: versate la metà della mousse, qualche frutto tagliato a pezzi, una metà del biscuit, l'altra metà della mousse, qualche frutto a pezzi e terminate con l'altra metà del biscuit. Mettete la torta in congelatore per 4/5 ore.

Sistemate la torta girata sul piatto da portata, togliete il tappetino decorativo e scaldate il cerchio con l'asciugacapelli, per toglierlo con più facilità. Lasciatelo scongelare in frigorifero. Prima di servire decorate con un pò di coulis di frutta e qualche fragola e lamponi immersi nella gelatina (per evitare che anneriscano).