

TORTA DI MANDORLE ALLE CILIEGIE



Preparazione : 15 min - **Riposo :** 2 ora(e) - **Cottura :** 45 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 6-8 persone

- 1 pasta brisée - 600-800 g di ciliegie denocciolate - (fresche o scongelate) - 1 noce di burro - 5 cucchiaini di zucchero in polvere - 80 ml di acqua calda - 1 bustina di gelatina per torte - CREMA DI MANDORLE : - 165 g di zucchero in polvere - 165 g di polvere di mandorle - 165 g di burro morbido* - 3 uova

1. Preriscaldare il forno a 180°C (term. 6).
2. Sistemare la palla di pasta brisée su un piano di lavoro infarinato e tirarla sottile con il matterello aggiungendo ogni tanto della farina, poi metterla in uno stampo per torta imburato. Coprire la pasta con un foglio di carta forno, con sfere di ceramica o con legumi secchi e farla cuocere in bianco* per 15 minuti.
3. Nel frattempo, preparare la crema di mandorle. Tirare fuori il fondo della torta dal forno, togliere la carta forno e le sfere o i legumi secchi e ricoprirlo di crema di mandorle. Infornare di nuovo per circa 25 minuti.
4. Quando la torta è cotta, mettere le ciliegie sulla torta, cospargere con un cucchiaino di zucchero e infornare per altri 5 minuti.
5. In una terrina, mescolare la bustina di gelatina, lo zucchero rimanente e l'acqua. Nappare* la torta con questa gelatina e mettere in frigorifero per 2 ore.

CREMA DI MANDORLE

1. Nel contenitore di metallo, mettere lo zucchero, la polvere di mandorle e il burro e avviare il programma ESPERTO, 1 minuto/velocità 10 (senza scaldare). Aggiungere le uova uno ad uno e riavviare il programma ESPERTO, 4 minuti/velocità 13 (senza scaldare). Se necessario, mescolare.

Cook Expert ■

© Fotografie Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016