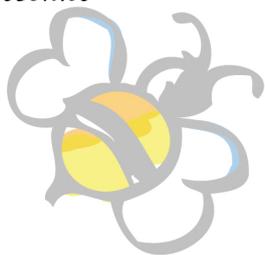




Torta panna e frutta - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto



eCucinando.it



dolce - dessert - frutta esotica - panna

Ingredienti:

200 gr. di farina  
200 gr. di zucchero  
30 gr. di burro  
5 uova grandi (o 6 se medie)  
Vanillina  
1/2 bustina di lievito x dolci (solo in questo caso)

Per la farcitura:

1/2 lt di panna montata  
1 scatola di ananas sciroppato 500 gr. ca  
3 kiwi

Preriscaldare il forno a 180°C. Imburrare ed infarinare uno stampo a cerniera, posizionarvi alla base un cerchio di carta forno.

Sciogliere i 30 gr. di burro

Montare, per almeno 10 minuti, uova e zucchero per fare incorporare sufficiente aria.

A questo punto il composto sarà raddoppiato e spumoso.

Incorporare un po' alla volta, la farina setacciata, due volte, con la vanillina, dall'alto verso il basso, delicatamente.

Aggiungere il burro fuso ed amalgamare bene

Versare il composto in uno stampo a cerniera o altro genere, livellare.

Infornare e cuocere per 40/45 minuti. Fare la prova stecchino.

Dopo aver sfornato il dolce toglierlo subito dallo stampo per farlo raffreddare e farlo riposare per diverse ore. Sarebbe preferibile preparare questo dolce il giorno precedente.

Tagliare il pds in 3 dischi, io adotto il sistema del filo: incido con il coltello gli strati da tagliare e poi con del filo di nylon, molto lentamente lo passo attraverso il pds, per formare i dischi 2 o 3.

Montare la panna ben soda.

Per la bagna ho utilizzato lo sciroppo dell'ananas diluito con 1/3 di acqua, ho spennellato abbondantemente il primo disco di pds, spalmato una parte di panna e sparso qua e là pezzetti di frutta, sovrapporre il secondo disco e ripetere come per il primo, finire con un abbondante strato di panna e guarnire con la frutta rimasta.

Tenere in frigo il più possibile, nella parte più fredda, affinché la panna si mantenga soda.

Nota: per una torta + goduriosa, consiglio di usare 750 ml di panna e più frutta (io quella avevo e ho dovuto adeguarmi).



eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it