



Torta ai frutti della passione - [Visualizza sul sito](#)  
di silvia

dall'enciclopedia della cucina italiana -torte

dolce - torte farcite - gelatina

Ingredienti per 6 persone:

per la pasta:

100 gr.farina setacciata, 80 gr.zucchero, 3 uova, 40 gr.burro fuso, la scorza grattugiata di 1 limone biologico

per il ripieno:

2 dl di succo di frutti della passione, 100 gr.zucchero, 2,5 dl.panna, 15 gr. gelatina in fogli ammorbidita in acqua fredda

per la guarnizione: 1,5 dl di panna, 11 chicchi di ribes

Preparare la pasta.

Montate le uova con lo zucchero, unite 80 gr.farina, la scorza di limone e mescolate. Unite 30 gr.di burro e distribuite il tutto in una tortiera imburrata e infarinata. Cuocete in forno già caldo a 180° per mezz'ora e fatela raffreddare.

Preparate il ripieno.

Sciogliete lo zucchero scaldandolo con il succo dei frutti della passione e poi mescolatevi ,fuori dal fuoco, la gelatina. Fate raffreddare e unite la panna montata.

Tagliate la torta a metà in orizzontale e spalmatevi metà del ripieno, sovrapponetevi l'altra metà della torta e ricopritela completamente anche lungo i bordi con il ripieno rimasto.

Preparate la guarnizione.

Montate la panna, mettetela in una tasca da pasticciere con la bocchetta a stella e decorate la base della torta e la superficie con una coroncina di rosette di panna.

Completate con il ribes e servite.

...fortunatamente avevo in freezer una bella scorta di succo dei frutti della passione (originali!) perchè la prima torta che ho provato..bè lasciatela perdere!!!  
la pasta fatta così diventa della consistenza del castagnaccio...e neppure buona..

il ripieno..pur avendo già ridotto a metà la dose della gelatina in fogli...tipo eminflex!

rifatta tutta prontamente:

pasta sfoglia savoià

ripieno con solo 1 foglio di gelatina

e per decorazione (però questa me l'hanno suggerita ) spicchi di clementine caramellati e pezzetti di caramello.



eCucinando.it



eCucinando.it