

TORTA ALLA FRUTTA

INGREDIENTI PER IL PAN DI SPAGNA:

- n. 6 Uova
- gr. 250 Zucchero
- gr. 150 Farina Mix C (Schar)
- n. 1/2 Bustina di lievito per dolci

INGREDIENTI PER LA CREMA PASTICCIERA:

- n. 4 Tuorli
- gr. 100 Zucchero
- gr. 50 Fecola di patate
- l. 1/2 Latte
- n. 1 Scorza di limone

PROCEDIMENTO PER IL PAN DI SPAGNA:

Sbattere in un recipiente i tuorli con lo zucchero, finché non saranno spumosi. Aggiungere poco alla volta la farina, gli albumi montati a neve ben soda ed infine il lievito. Imburrare una teglia con bordi alti, versarvi il composto e infornare per 45 minuti circa in un forno preriscaldato a 180 °C.

PREPARAZIONE PER LA CREMA:

Sbattere in una casseruola i tuorli con lo zucchero finché saranno spumosi, quindi aggiungere la farina, poi il latte e la scorza di limone grattugiata. Mettere sul fuoco e portare ad ebollizione finché non diventi ben densa. La crema deve essere cotta a bagnomaria, altrimenti si formano grumi.

PREPARAZIONE DELLA TORTA:

Tagliare il Pan di Spagna in cerchi e bagnarlo con un po' di maraschino e acqua, versate della crema e un po' di frutta sciroppata (ananas, pesche) o fresca a piacere. Alla fine cospargere con la crema rimasta tutta la torta e decorare con la frutta.