

## TORTA MANDORLE E PISTACCHIO



**Chef:** Monica Copetti

**Glutenfrei**

### Zubereitung

Versare il preparato per torta alle mandorle nella planetaria con le uova, l'olio e la farina di pistacchio. Lavorare con la frusta alla massima velocità per 5 minuti. Versare il composto ottenuto in una tortiera (diametro 24 cm.) imburata con lo staccante spray e cuocere in forno statico a 160°C per circa 35 minuti. Lasciare raffreddare su una grata. Nel frattempo preparare la crema per la farcitura. In planetaria sciogliere il preparato per tiramisù con 100 ml di latte, aggiungere il rimanente e la panna e lavorarli con la frusta alla massima velocità per 5 minuti. Unire 50 g. di pasta di pistacchio e mescolare con una frusta a mano fino a ottenere una crema omogenea. Lasciare riposare almeno 1 ora in frigorifero. Spennellare la superficie della torta con la marmellata di albicocca e creare dei buchi. Riempirli con la crema al pistacchio e decorare con le scaglie di mandorle su tutta la superficie.

### Menù-Zutaten

1 confezione Preparato in polvere per torta alle mandorle - PW0

200 g. Tiramisù - DP1

50 g. Pasta di pistacchio pura - L30

q.b. Staccante spray - Q10

### Zutaten

50 g. Farina di pistacchio

50 g. Mandorle a scaglie

250 ml. Latte fresco intero

250 ml. Panna fresca

100 ml. Olio di semi

4 Uova

30 g confettura albicocca