TORTA MANDORLE E PISTACCHIO



Menù Ingredients

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

Ingredients

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

Chef: Monica Copetti

Gluten Free

Method

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.) imburrata 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 m.l 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 srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Registered Office/Plant: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Offices: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)