



# Torta di lamponi con rosmarino

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 20 Min.  
Tempo di cottura 30 Min.  
Porzioni 12  
Elettrodomestico Combair HSE dal 2015

## Preparazione

3 g di rosmarino  
1 limone  
250 g di burro, morbido  
250 g di zucchero  
20 g di zucchero vanigliato  
4 uova  
100 ml di panna intera  
300 g di farina  
1 pizzico di sale  
7 g di lievito in polvere

200 g di lamponi

zucchero a velo

### **(Pre)risaldare la camera di cottura a 170 °C con Aria calda umida**

Tritare finemente il rosmarino con un mixer. Lavare il limone, grattugiare la scorza e spremere il succo.

Mescolare con il resto degli ingredienti per la torta fino a ottenere una pasta frolla morbida.

Imburrare una teglia rotonda. Stendere la pasta sulla teglia, disporvi sopra i lamponi e premere leggermente. Appoggiare la teglia rotonda sulla griglia all'interno della camera di cottura preriscaldata. Cuocere.

### **Infornare gli alimenti**

**Aria calda umida 170 °C per 30 Min.**

Lasciar raffreddare la torta e spolverare con zucchero a velo.





## Accessori

---

Teglia rotonda con TopClean ø29 cm

Griglia

