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

(Pre)riscaldare 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.

200 g di lamponi

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.

zucchero a velo

Lasciar raffreddare la torta e spolverare con zucchero a velo.

Accessori

Teglia rotonda con TopClean ø29 cm

Griglia

Ulteriori informazioni

Creata il	11.12.2019