



Torta sbriciolata

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 45 Min.

Tempo di cottura 50 Min.

Prezzo 12

Elettrodomestico CombairSteamer V2000 dal 2021

con ciliegie e caffè

Streusel

150 g di farina bianca

50 g di zucchero

75 g di burro, freddo, a cubetti

1½ CM di caffè solubile istantaneo

2 CM di liquore al caffè

Impasto

100 g di burro, morbido

100 g di zucchero

2 uova

170 g di farina bianca

1 pizzico di sale

1 CT di lievito in polvere

1 limone non trattato, un po' di scorza grattugiata

¼ CT di polpa di vaniglia

50 ml di latte

Farcitura

450 g di ciliegie, fresche o surgelate





- 1 CM di amido di mais
- 2 CM di zucchero a velo

Streusel

In una ciotola mescolare farina e zucchero, aggiungere il burro e lavorare con le mani fino a ottenere un composto friabile. Aggiungere il caffè solubile e il liquore al caffè e lavorare rapidamente formando briciole grossolane. Riporre in frigorifero coperto.

Impasto

In una ciotola mescolare burro e zucchero con una frusta finché il composto non diventa chiaro. Aggiungere le uova uno dopo l'altro fino a ottenere un composto omogeneo. Aggiungere il resto degli ingredienti fino alla vaniglia inclusa e mescolare con cura. Aggiungere il latte e mescolare fino a ottenere un composto liscio.

Farcitura

Lavare le ciliege e togliere il nocciolo. Aggiungere amido di mais e zucchero a velo e mescolare.

Torta

Foderare con carta da forno il fondo della tortiera con chiusura a cerniera. Versare l'impasto del dolce nella tortiera e livellare. Distribuirvi sopra le ciliege. Cospargere con i grumi di streusel.

Cuocere

Preriscaldare la camera di cottura a 180 °C con calore sopra e sotto umido.
Cuocere il dolce su una griglia nell'appoggio centrale per 50 minuti.
Togliere il dolce dalla tortiera e lasciarlo raffreddare.

Fasi di cottura

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 180 °C con Calore sopra/sotto umido
Preriscaldamento terminato. Inserire l'alimento.
Calore sopra/sotto umido 180 °C per 50 Min.

Consigli

Le ciliege possono essere sostituite con qualsiasi frutta a nocciolo o con torsolo. Al posto del caffè utilizzare un pizzico di cannella.





Accessori

Griglia

Stampo per brownie 25x25 cm o tortiera con chiusura a cerniera ø 26 cm

