



# Torta pasquale svizzera

Ricetta di V-ZUG SpA



Preparazione	45 Min.
Tempo di riposo	30 Min.
Tempo di cottura	45 Min.
Porzioni	8
Elettrodomestico	Combair SE dal 2015

## Preparazione

400 ml di latte

½ CT di sale

80 g di riso a grani tondi, Carnaroli

Versare il latte e il sale in una padella e portare a ebollizione. Aggiungere il riso e far sobbollire a fuoco lento fino alla cottura completa mescolando di tanto in tanto. Lasciar raffreddare il riso al latte.

1 pasta brisé, rotonda, ø 32 cm

50 g di confettura di albicocche

Rivestire lo stampo per torte con la pasta brisé, tagliare il bordo in eccesso. Bucherellare il fondo della pasta con una forchetta e spennellarvi la confettura di albicocche. Riporre in frigorifero.

Preriscaldare la teglia nella camera di cottura.

**(Pre)riscaldare la camera di cottura a 175 °C con PizzaPlus**

3 uova

130 g di zucchero

1 limone

150 g di quark alla panna

200 ml di panna intera

100 g di mandorle, spellate, macinate

60 g di uvetta

Separare le uova in tuorli e albumi. Grattugiare la scorza del limone. In una scodella per impastare versare i tuorli d'uovo, la scorza di limone, il quark, la panna, le mandorle, l'uvetta e il riso al latte raffreddato, quindi mescolare bene.

Montare a neve gli albumi con lo zucchero e incorporarli delicatamente nel riso. Stendere il composto con il riso sulla pasta brisé. Mettere la teglia rotonda sulla teglia preriscaldata all'interno della camera di cottura. Cuocere.

**Infornare gli alimenti**

**PizzaPlus 175 °C per 45 Min.**





8 carote di marzapane

zucchero a velo

Terminata la cottura lasciar raffreddare la torta, spolverare con zucchero a velo e guarnire con le carote di marzapane.

## Accessori

---

Teglia rotonda con TopClean ø29 cm

Teglia

## Ulteriori informazioni

---

Creata il

11.12.2019

