Torta alla frutta

Ricetta di V-ZUG SpA



Preparazione	30 Min.
Tempo di riposo	30 Min.
Tempo di cottura	55 Min.
Pezzo	8
Elettrodomestico	CombairSteamer V2000 dal 2021

con nettarine e mirtilli

Impasto della crostata

300 g di farina bianca

75 g di zucchero

½ CT di sale

175 g di burro, freddo, a cubetti

1 uovo

Ripieno

1 kg di nettarine

200 g di mirtilli

50 g di zucchero

2 CM di amido di mais

1 limone non trattato, un po' di scorza grattugiata e succo

Modellare

burro per ungere

farina per stendere

2 CM di mandorle macinate

2 CM di zucchero di canna

Impasto della crostata

Mescolare farina, zucchero e sale, aggiungere il burro e lavorare con le mani fino ad ottenere un composto friabile. Aggiungere l'uovo e incorporarlo rapidamente nell'impasto.

Riporre in frigorifero coperto per 30 minuti.

Ripieno

Tagliare le nettarine a dadini di 1 cm. Mescolare in una ciotola insieme al resto degli ingredienti.

Modellare

Ungere la tortiera con chiusura a cerniera con il burro.

Stendere 2/3 dell'impasto della crostata su un piano di lavoro infarinato fino a ottenere un disco spesso circa 5 mm. Adagiare l'impasto steso nella tortiera con chiusura a cerniera, premere sul fondo e formare un bordo alto 5 cm. Bucherellare la base con una forchetta. Cospargere con le mandorle.

Versare il ripieno nella tortiera e distribuire in modo uniforme.

Stendere il resto dell'impasto fino a uno spessore di circa 5 mm e ritagliare delle strisce larghe 1 cm. Appoggiare le strisce sopra il ripieno a forma di griglia e premere leggermente sul bordo. Cospargere con zucchero di canna.

Cuocere in forno

Preriscaldare la camera di cottura a 180 °C con PizzaPlus.

Cuocere il dolce su una griglia nell'appoggio centrale per 55 minuti.

Togliere il dolce dalla tortiera e lasciarlo raffreddare su una griglia.

Fasi di cottura

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 180 °C con PizzaPlus

Preriscaldamento terminato. Inserire l'alimento.

PizzaPlus 180 °C per 55 Min.

Consigli

Al posto delle nettarine si può utilizzare qualsiasi frutto con nocciolo a seconda della stagione.

Accessori

Tortiera con chiusura a cerniera ø26 cm

Griglia

Ulteriori informazioni

Creata il	26.01.2022