

TORTA ALESSANDRA di ERNST KNAM



Ingredienti:

300 grammi di pasta frolla

100 grammi di crema pasticcera

100 grammi di frangipane

150 grammi di amarene scioppate

50 grammi di mandorle a bastoncino non tostate (io a lamelle)

100 grammi di gelatina neutra

Per la frolla:

200 grammi di farina debole

100 grammi di burro

100 grammi di zucchero (io a velo)

38 grammi di uova intere

4 grammi di lievito

1 grammi di sale

1/2 baccello di vaniglia

Per la crema pasticcera:

250 grammi di latte intero

60 grammi di tuorli
43 grammi di zucchero semolato
15 grammi di amido di mais
5 grammi di amido di riso
1/2 bacca di vaniglia

Per il frangipane:

50 grammi di farina di mandorle
50 grammi di burro
50 grammi di zucchero semolato
45 grammi di uova intere
15 grammi di farina debole

Procedimento:

Per la frolla: lavorare il burro con lo zucchero e la vaniglia, unire le uova, il sale, la farina ed il lievito. Impastare quel tanto che basta ad ottenere un composto omogeneo, avvolgere nella pellicola e far riposare almeno 1 ora.

Per la crema pasticcera: mettere a scaldare il latte in una pentola capiente con la polpa e la stecca di vaniglia. Montare i tuorli con lo zucchero. Incorporare farina e amidi setacciati.

Quando il latte bolle, togliere la stecca di vaniglia e unire il composto di uova e farine, senza mescolare. Quando il latte comincia a "bollire" all'esterno, spegnere il fuoco e mescolare la crema.

Per il frangipane: montare il burro e lo zucchero fino ad ottenere un composto bianco e spumoso. Unire a filo le uova sbattute, amalgamare bene e poi aggiungere, con l'aiuto della spatola, le farine.

Composizione: stendere la frolla con il mattarello ad uno spessore di 3mm, foderare uno stampo di 20cm di diametro e bucherellare il fondo con una forchetta.

Versare il frangipane a meno di metà di altezza della tortiera, cospargere con le amarene tritate grossolanamente.

Mescolare il resto del frangipane alla crema pasticcera e

versarlo sullo strato di amarene, decorare con i bastoncini di mandorle ed infornare in forno già caldo a 175° per circa 40 minuti.

Quando la torta si sarà raffreddata cospargerla con la gelatina neutra.



