

TORTA SBRICCIOLATA CREMA E AMARENE

28 Marzo 2019 di Valentina — 4 commenti

La **Torta sbriciolata crema e amarene** è una torta golosa, morbida dentro grazie al ripieno di **crema pasticciera e amarene** e croccante fuori.

Molto semplice da realizzare, è perfetta per la merenda o come dolce conclusione di un pasto.

La preparo da anni e, negli anni, ho perfezionato la ricetta secondo i miei gusti.

Questa è la mia versione, con la crema pasticciera del maestro Santin e le amarene **Fabbi**.

Food blogger. Cake designer. Produttrice seriale di torte e di sogni. Cercatrice di bellezza.

Autrice del libro *Nude* per ogni occasione.

Co autrice del libro *Le Fluffose*.

ORDINA QUI IL MIO LIBRO



BENVENUTI

Questo blog nasce dal piacere di cucinare, in modo particolare i dolci... Perché, come disse Virginia Woolf, uno non può pensare bene, amare bene, dormire bene, se non ha mangiato bene...

E ricordatevi di mescolare nell'impasto pensieri allegri, gioia e amore...

Buon appetito!

Cerca in questo sito

DOLCI

CAKE DESIGN

RICETTE BASE

BISCOTTI

SALATO

TORTE DECORATE

TORTA SBRICCIOLATA CREMA E AMARENE

Ingredienti

per uno stampo a cerchio apribile diametro 20 cm

oppure tortiera classica rivestita di carta forno

450 g di farina 00

50 g di farina di mandorle

16 g di lievito per dolci

130 g di burro morbido a pezzetti

1 uovo intero

1 tuorlo

i semini di mezza bacca di vaniglia Bourbon

la scorza grattugiata di mezzo limone non trattato

un pizzico di sale

155 g di zucchero semolato a grana fine

una tazzina di latte intero freddo

Per la crema pasticciera:

330 ml di latte intero fresco
85 g di zucchero semolato a grana fine
26 g di farina 00
67 g di tuorli
(da circa 3 uova)
la scorza di un limone non trattato

Per il ripieno:

una ventina di amarene sciroppate e ben sgocciate, **Fabbi**

Preparate la crema pasticciera. In un pentolino, riunite il latte con la scorza di limone (priva della parte bianca) e portate a bollore.

In una ciotola, lavorate con una frusta i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso. Unite la farina setacciata mescolando rapidamente e senza lavorarla a lungo. Quando il latte avrà raggiunto il bollore, versatelo sulla preparazione di tuorli e mescolate bene.

Rimettete il composto sul fuoco e continuate a mescolare. Fate cuocere fino alla comparsa, in superficie, delle prime bolle.

Togliete la crema dal fuoco e trasferite in una ciotola, coprendo con pellicola alimentare a contatto, in freezer fino a raffreddamento (fino al raggiungimento di temperatura ambiente).

Preparate il composto per la sbriciolata. In una ciotola, riunite le farine setacciate con il lievito e aggiungete il burro morbido a pezzetti, l'uovo e il tuorlo, la vaniglia, la scorza di limone grattugiata, il sale e lo zucchero e lavorate con le fruste elettriche a bassa velocità o con le mani, fino a formare delle grosse briciole. Per ultimo, aggiungete il latte che darà la giusta umidità e morbidezza al composto.

Trasferite una metà del composto di briciole nello stampo con il fondo rivestito di carta forno, poi aggiungete la crema, le amarene sgocciate e l'altra metà di briciole. Informate a 190°C per 35 minuti circa. La torta dovrà essere dorata. Spegnete il forno, aprite lo sportello e lasciate raffreddare prima di sfornare e sformare su un piatto o vassoio.

Spolverizzate con zucchero a velo prima di servire.

La torta si conserva fino a due giorni in frigorifero o, se fuori dal frigorifero, va consumata in giornata.

Preparate questo dolce per coccolare chi amate o per voi stessi, vi assicuro che è in grado di far felici anima e stomaco!

Un abbraccio a tutti e buon weekend <3