

Torta ai super frutti

12 porzioni



media

up to 40 Min.



Ingredienti:

Cosa ti serve:

- 1 confezione di Preparato per Torta di Frutta
- 100 g burro
- uova
- 30 g bacche di goji
- 200 ml latte
- 1 scorza grattugiata di lime
- 3 alchechengi
- 0.5 papaya
- 2 kiwi
- 200 g frutti di bosco misti

1 Aromatizza il latte:

Per prima cosa metti in infusione le bacche nel latte.

2 Prepara l'impasto:

Versa la miscela in una terrina e aggiungi l'uovo e il burro tagliato a dadini incorporandoli con una forchetta. Lavora l'impasto velocemente con le mani fino ad ottenere una pasta liscia e compatta.

3 Stendi la pasta:

Stendi la pasta in una tortiera preferibilmente e cerchio apribile del diametro di 24 cm con il solo fondo imburato e infarinato e forma un bordo alto 2-3 cm. Forala sul fondo con la forchetta in diversi punti per evitare la formazione di bolle d'aria.

4 Cuoci la pasta:

Cuoci per 15-20 minuti sul ripiano inferiore (medio se forno a gas) del forno preriscaldato (elettrico e a gas: 210°C, ventilato: 200°C).

Togli dal forno e dopo 5 minuti, sformare con l'aiuto di un coltello.

5 Prepara la crema:

Frulla le bacche di goji con il latte, aggiungi la scorzetta di lime e versa il tutto in una terrina. Prepara la crema aggiungendo gradatamente il preparato per crema istantanea. Sbatti per circa 2 minuti con una frusta a mano o con uno sbattitore elettrico, a media velocità fino a quando raggiungi una consistenza liscia e omogenea.

Distribuisce la crema sulla torta raffreddata.

6 Disponi la frutta:

Prepara la frutta e mettila sopra la crema.

7 Prepara la gelatina:

Per la gelatina versa in una terrina l'acqua minerale naturale a temperatura ambiente, aggiungi gradatamente, mescolando con una frusta, il preparato per gelatina e mescola per circa 1 minuto.

8 Distribuisci la gelatina:

Distribuisci la gelatina uniformemente sulla torta coperta di frutta e lascia quindi riposare per 1 ora in frigorifero.

9 Conserva la torta:

Conservare la torta pronta per il consumo in frigorifero.