

Torta Mirabella

circa 12 porzioni



facile

up to 20 Min.



Ingredienti:

Ingredienti per l'impasto:

125 g burro o margarina
uova
1 cucchiaino di zucchero
1 cucchiaino di farina
2 cucchiaini di latte
1 confezione di Preparato per
Torta di Mele

Per la farcitura:

700 g albicocche fresche (o
sciropate) tagliate a pezzetti

Per la copertura:

100 g farina
100 g zucchero semolato
25 g burro o margarina (1 noce)
limoni (scorza grattugiata)
1 cucchiaino di succo di limone
50 g mandorle sghusciate,
sbucciate e tritate
grossolanamente

1 Preliminari:

Seguire i preliminari come indicato sul retro della confezione del Preparato per Torta di Mele.

2 Preriscaldamento del forno:

Forno elettrico: 190°C, forno ventilato 170°C, forno a gas 200°C.

3 Preparazione dell'impasto:

Versare nella terrina la miscela contenuta nella busta, aggiungere il burro, le uova, lo zucchero, la farina, l'aroma Limone contenuto nella confezione del Preparato per Torta di Mele ed il latte.

4 Lavorare con lo sbattitore elettrico (o il cucchiaino) fino ad ottenere una pasta liscia ed omogenea.

5 Mettere $\frac{3}{4}$ dell'impasto nella tortiera, livellare con il dorso del cucchiaino da tavola formando un bordo alto 2-3 cm. Versarvi sopra le albicocche tagliate a pezzetti.

6 Versarvi sopra le albicocche tagliate a pezzetti. Aggiungere alla pasta rimasta, la farina, 75 g di zucchero, il burro, la scorza grattugiata, il succo di limone e le metà delle mandorle*.



cameo

- 7** Lavorare il tutto rapidamente con le mani fino ad ottenere delle briciole di pasta. Distribuire le briciole di pasta in modo omogeneo su tutta la superficie delle albicocche. Cospargere la superficie della torta con le mandorle e lo zucchero rimasti.

- 8** **Cottura:**
Porre sul ripiano più basso del forno preriscaldato (o medio per quello a gas) lasciando invariata la temperatura.

- 9** **Tempo di cottura:**
50-60 minuti.

- 10** **Finitura:**
Togliere la torta dal forno, lasciare riposare per 15 minuti. Sformare con l'aiuto di un coltello e mettere la torta su una gratella a raffreddare.

- 11** ***Un consiglio utile:**
Per sbucciare le mandorle, immergerle per 10 minuti in acqua bollente.

