


Torta Rubacuori

circa 12 porzioni

 facile up to 40 Min.

Ingredienti:

Cosa ti serve:

1 confezione di Preparato per
Torta di Frutta
100 g burro o margarina
250 ml vino bianco
500 g fragole
1 intero uova
200 ml latte
50 g zucchero

1 Preliminari:

Seguire i preliminari come indicato sul retro della confezione del Preparato per Torte alla Frutta, utilizzando però 12 stampini per tortine del Ø di 10 cm circa, imburrati ed infarinati.

2 Preriscaldamento del forno:

Forno elettrico: 210°C, ventilato 200°C, a gas 220°C.

3 Preparazione dell'impasto:

Preparare l'impasto come indicato sulla confezione, dividerlo in 12 pezzi uguali e con ognuno foderare uno stampino. Con una forchetta forare il fondo in diversi punti per evitare la formazione di bolle d'aria. Cuocere le tortine per 10-12 minuti seguendo le indicazioni sul retro della confezione del Preparato per Torte alla Frutta. Togliere le tortine dal forno e sformarle con l'aiuto di un coltello. Metterle su una gratella a raffreddare.



4 Preparazione della farcitura e della copertura:

Pulire le fragole, frullarne 50 g e tagliare le altre a metà. Preparare la crema con la busta contenuta nella confezione seguendo le istruzioni stampate sulla busta, utilizzando 200 ml di latte e le fragole frullate. Distribuire la crema nelle tortine raffreddate. Mettere infine le fragole sopra la crema.

5 Preparazione della guarnizione:

Preparare il Tortagel come indicato sul retro della bustina, sostituendo i 250 ml di acqua con il vino. Conservare in frigorifero.

6 Tempo di cottura:

15 min.

