



TORTINA DI PESCA E AMARETTI CON NUTELLA®

Torte | VEGETARIANO | PRANZO | CENA | RINFRESCHI | ESTATE

👩🍳👩🍳👩🍳 | 1 ora 🕒 | 🍷🍷🍷

Per 12 persone - 180 g di Nutella - 12 amaretti piccoli

INGREDIENTI PER LA TORTA PARADISO

- 55 g di burro
- 55 g di zucchero a velo
- 1/2 stecca di vaniglia
- 2 g di scorza di limone grattugiata
- ½ uovo (a temperatura ambiente)
- 1 tuorlo d'uovo (a temperatura ambiente)
- un pizzico di sale
- 35 g di farina di grano tenero comune
- 27 g di fecola di patate
- 1 g di lievito in polvere

PASTAFROLLA INGREDIENTI

(sufficiente per una torta per 7 persone, più 5 tortine monoporzione)

- 63 g di burro
- 125 g di farina di grano tenero comune
- 1/2 stecca di vaniglia
- 1 g di sale da cucina
- ½ uovo
- 63 g di zucchero a velo

INGREDIENTI

- 750 g di pesche gialle
- 125 g di zucchero semolato
- 1 limone
- un pizzico di sale

PREPARAZIONE

Ammorbidite il burro fino a quando non è omogeneo e cremoso.

Aggiungete lo zucchero, gli aromi e il sale, quindi il tuorlo e mezzo uovo.

Mescolate bene e poi aggiungete le farine e il lievito in polvere.

Versate la miscela in una piccola tortiera (circa 10 cm di diametro).

Infornate a 175 °C per circa 15/18 minuti.

Lasciate raffreddare e tenete da parte.

PREPARAZIONE

Sbattete il burro fino ad ammorbidirlo. Aggiungete la farina setacciata e mescolate bene. Aggiungete il sale e la vaniglia.

Incorporate l'uovo e lo zucchero a velo setacciato. Quando l'impasto è liscio e omogeneo, copritelo con la pellicola trasparente e lasciatelo in frigorifero per due ore (per un risultato migliore, si consiglia di preparare l'impasto il giorno prima).

Disponete una tortiera rettangolare (29x9 cm, 2,5 cm di altezza) e riempitela con 175 g di impasto.

Disponete cinque stampini per torta (5x8 cm, 2 cm di altezza) e riempite ciascuno con circa 17 g di impasto.

Con una forchetta, praticate dei fori al centro della torta e delle tortine.

Infornate a 175 °C. La cottura delle tortine richiederà circa 12 minuti (assicuratevi che abbiano un bel colore dorato), la torta qualche minuto in più.

Iniziate a preparare le pesche

PREPARAZIONE

Lavate le pesche e tagliatele in 8 fette. Aggiungete lo zucchero, la vaniglia, il sale e il succo di limone. Coprite con la pellicola trasparente e lasciate riposare per 30 minuti a temperatura ambiente.

Mettetele in un tegame antiaderente e fate cuocere fino quando le pesche sono morbide ma non spapolate (devono rimanere in fette).

Distribuitele su un teglia, copritele con la pellicola trasparente e lasciatele nel freezer per 50 minuti per raffreddarle completamente.

Togliete le fette di pesca dallo sciroppo e sbucciatele (la buccia dovrebbe staccarsi facilmente dopo la cottura). Mettete da parte lo sciroppo per dopo.

UNIONE DELLE VARIE PARTI

PER LE TORTINE

Spalmate 15 g di Nutella sulla tortina.

Aggiungete una fetta di torta paradiso (5 g) e inumiditela con lo sciroppo di pesca.

Sopra mettete due o tre fette di pesca e cospargetele con l'amaretto sbriciolato (uno per tortina).

PER LA TORTA

Spalmate 105 g di Nutella sulla torta.

Aggiungete alcune fette di torta paradiso (80 g) e inumiditele con alcuni cucchiaini di sciroppo di pesca.

Sopra mettete le fette di pesca e cospargetele con l'amaretto sbriciolato (calcolandone uno a persona).