



## *Torta di frutta fresca*

### INGREDIENTI

- 3 uova
- zucchero 170 gr
- pangrattato 140 gr
- 1 cucchiaino zucchero vanigliato
- 1 cucchiaino lievito in polvere
- 1 noce di burro
- Rum
- sale
- frutta fresca
- gelatina
- marmellata a piacere 500 gr
- cannella

### ESECUZIONE

Lavorare i tuorli con 140 gr di zucchero, 1 pizzico di sale e lo zucchero vanigliato.

Unire il pangrattato, il lievito, il rum e la cannella.

A parte montare 3 albumi con un po' di zucchero e amalgamarli al composto, mescolando.

Versare la crema in una teglia imburrata ed infornare per 25 minuti a 180°.

Nel frattempo lavare, pulire e tagliare la frutta fresca.

Una volta raffreddata la torta, spalmare sopra la marmellata e guarnirla con la frutta a piacere.

STAMPO A CUORE  
cm 25x25



### LA DOLCE VITA

Una linea completa di forme e contenitori antiaderenti per tutti i dolci.

Il design abbinato alla funzionalità dell'antiaderente consente di realizzare qualsiasi ricetta facilmente e con successo.