



Torta delizia 2 - [Visualizza sul sito](#)
di pastiera

2 pan di spagna

ripieno:

750 gr di pasta di mandorle
250 gr marmellata di albicocche
buccia 1 limone grattugiata
scorzette di arancia tritata

copertura :

1 kg pasta di mandorle
tuorli d'uovo circa 8 (quanti ne servono per rendere l'impasto morbido)

bagna :

500 gr di acqua
300 gr zucchero
maraschino

gelatina di albicocche per lucidare.

dividere i pan di spagna in 3 strati . bagnare il primo strato con la bagna e ricoprire con la pasta di mandorle (a cui sono state aggiunte le bucce di arancia e di limone . spalmarci su la marmellata di albicocche . continuare così con gli altri strati di pan di spagna. Una volta completati gli strati preparare la copertura : mescolare la pasta di mandorle con i tuorli . riempire una sacca e procedere alla decorazione a canestro . cuocere in forno a 140 ° per 20 minuti . spennellare con la gelatina .

pasta di mandorle :

stesso peso di mandorle spellate - fatte asciugare (io le passo velocemente in una padella antiaderente) e polverizzate ' e di zucchero . il tutto lavorato con albume d'uovo (quanto basta per ottenere un'impasto morbido)

se si vuole preparare la pasta il giorno prima è preferibile usare l'acqua al posto dell'albume per evitare che l'impasto indurisca.