

Torta per comunione - [Visualizza sul sito](#)
di emsa

senza glutine

PdS - [pasta di mandorle con la ricetta di Cristina](#) - frutti di bosco



Andando con ordine:

Ho preparato il PdS, in dose doppia con i seguenti ingredienti:

Per una dose:

200 gr zucchero

200 gr amido di mais

4 uova

2 cucchiaini di latte

un pizzicone di vanillina

1 bustina di lievito

succo di limone (o raspatura)

Montare i tuorli con lo zucchero per una ventina di minuti



Ho inserito gli albumi montati a neve ben ferma, l'amido di mais, il latte gli aromi ed il lievito. Quindi in forno a 160° per 35 minuti (i primi 30 coperto per problemi..di forno)



Lasciato raffreddare e quindi tagliato in tre strati

Per la Crema : (ho fatto dose tripla ma ne ho avanzata)

300 ml di latte

1 uovo + 1 tuorlo

30 gr di fecola di patate

200 gr zucchero

succo di limone

lavorare le uova con lo zucchero, quindi aggiungere la fecola ed il latte. Porre sul fuoco e cuocere finchè non si addensa. Togliere dal fuoco ed aggiungere il limone.



Per la bagna: acqua, zucchero in proporzione 2/1 e succo di limone.
Ho scaldato l'acqua e lo zucchero in modo che questi si sciogliessero per bene, quindi ho aggiunto il limone.
Ho farcito il primo strato di PdS con un primo strato di crema. Veramente ho farcito anche il secondo strato... 🤔 poi mi sono ricordata che dovevo inserire i frutti di bosco... allora ho schiacciato grossolanamente con la forchetta 250 gr di FdB surgelati (quindi per una dose ne bastano 125 gr), li ho amalgamati ad un po' di crema e quindi li ho stesi sopra lo strato di crema.



Ho chiuso il tutto NON ho bagnato l'ultimo strato di PdS nè vi ho messo crema. Ho avvolto in carta di alluminio, l'ho rovesciato sottosopra e l'ho messo al fresco per la notte con un peso sopra.
Nel frattempo avevo già preparato la [pasta di mandorle con la ricetta di Cristina](#) e predisposto i colori.

Il giorno successivo ho steso la pasta di mandorle sopra il PdS ed il prof. ha proceduto alle decorazioni...





Ah, ho usato glassa reale bianca e gialla per le decorazioni più sottili.

Et voilà:

