



Torta di campagna - [Visualizza sul sito](#)
di anna47

cacao - amaretti - pesche

Torta di campagna

(da un vecchissimo numero di Sale e Pepe)

Ingredienti per 6-7 persone:

5-6 pesche gialle del tipo spaccatelle

250 gr. farina 00

2 uova

2 cucchiaini di cacao

100 gr. zucchero

100 gr. amaretti pestati

2-3 scorzette di limone

80 gr. burro

1 bustina di lievito

½ bicchiere di vino bianco dolce

Sale

Per la cottura:

tortiera a cerniera diam. 26 cm.

Imburrata e spolverizzata di altri amaretti pestati

Preparazione:

Lavate le pesche, dividetele a metà, spellatele, eliminate il nocciolo e tagliate la polpa a spicchi regolari. Cuocete le pesche per 3-4 minuti in una casseruola con il vino e 1 scorzetta di limone, scolatele, tenete da parte il liquido e lasciate raffreddare la polpa in una ciotola.

Solo a questo punto, vi mescolerete il cacao setacciato e gli amaretti.

Lavorate i tuorli con lo zucchero, mescolatevi poi il resto della scorzetta di limone tagliata sottilmente, il burro fuso e, subito dopo il lievito diluito in ½ bicchiere di liquido delle pesche.

Amalgamate la farina al composto e, se dovesse risultare troppo denso, rendetelo più cremoso con poco liquido delle pesche. Incorporatevi, infine, gli albumi montati a neve con un pizzico di sale.

Nella tortiera versate 1/3 di composto e ricopritelo con 1/3 di pesche.

Ripetere questo doppio strato esaurendo così gli ingredienti.

Cuocete in forno preriscaldato a 180° per circa 1 ora.

Lasciate intiepidire la torta e sformatela su una gratella.

Quando sarà diventata fredda, cospargetela a piacere di zucchero a velo e decoratela con fettine di pesca.

