

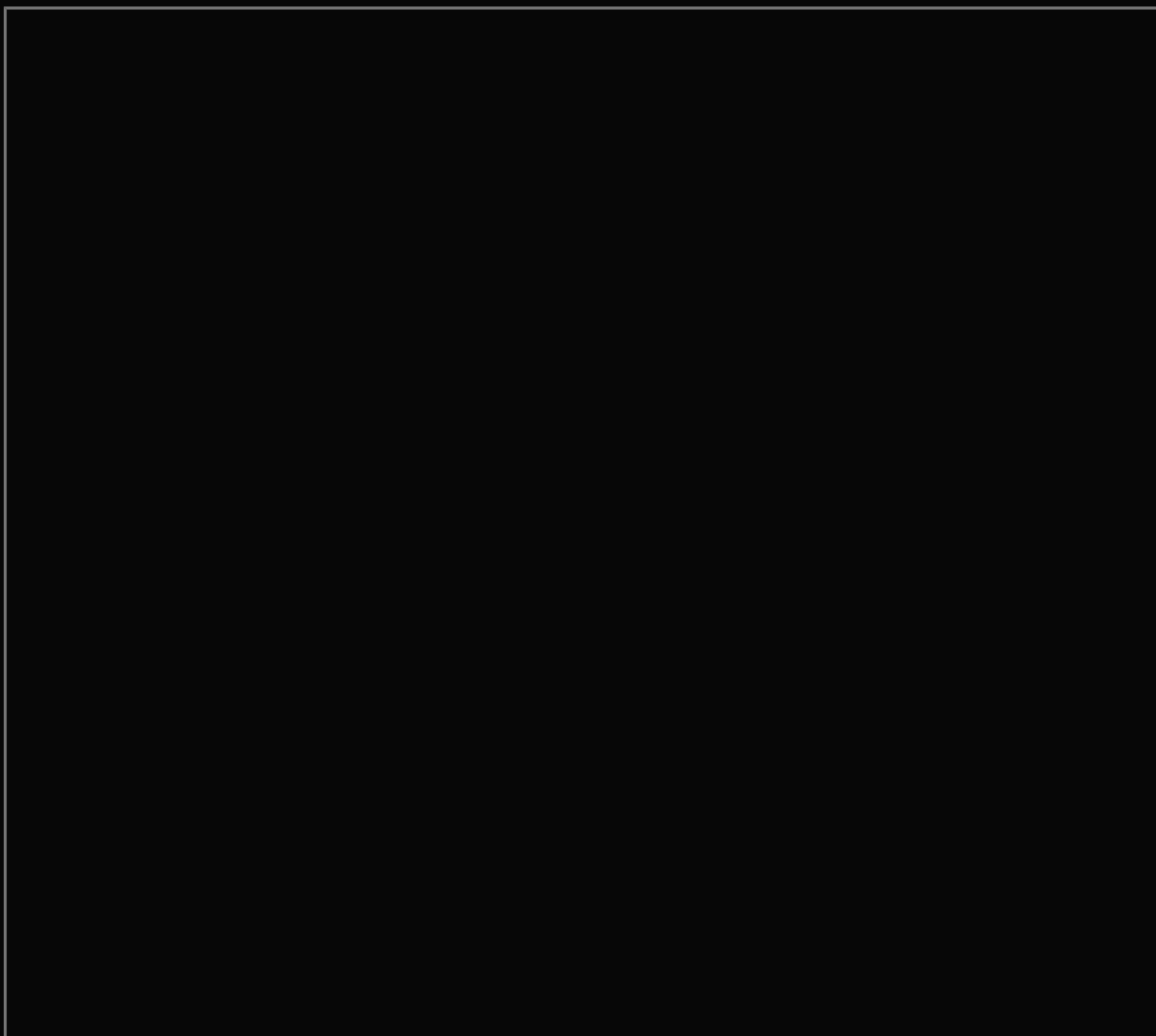
Mixer Planet Logo

Facebook Logo LinkedIn Logo
Instagram Logo

Alessandro Borghese Kitchen Sound: torta sbisчерata. VIDEO

borgnese-9-4e6b8a67

La nuova stagione di **Alessandro Borghese Kitchen Sound** su Sky Uno e *Mixer Planet*.



TORTA SBISCHERATA

COSTO: basso

TEMPO: medio

DIFFICOLTÀ: media

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta frolla:

280gr Farina 00

120gr Zucchero

100gr Burro

1 Uovo

1 Pizzico di sale

Per il ripieno:

300gr Cioccolato fondente

100gr Riso

100gr Zucchero

1 Uovo

40gr Pinoli

40gr Uvetta

20gr Cacao amaro

1 Bacca di vaniglia

1 Cucchiaino di liquore agrumato.

Preparazione:

Preparare la pasta frolla: mischiare lo zucchero con il burro a temperatura ambiente sino ad amalgamarli, aggiungere l'uovo, farina e un pizzico di sale e dare all'impasto la forma di una palla.

Lasciarla riposare in frigorifero per almeno un'ora avvolta da un foglio di pellicola trasparente.

Preparare il ripieno: cuocere il riso in acqua bollente salata, scolare, lasciarlo raffreddare e mischiarlo con il cacao. Aggiungere il cioccolato a scaglie, uvetta, pinoli, zucchero, liquore e vaniglia. Sbattere 2 uova e le aggiungere al composto e amalgamo il tutto. Stendere la pasta frolla con un mattarello e metterla in uno stampo per torte. Fare in modo che i bordi siano ben alti, e dopo avere dato la giusta forma, farcire la pasta con il ripieno. Decorare la torta con delle striscioline di pasta sulla superficie e realizzare i classici bischeri sul bordo. Cuocere in forno per circa una mezz'ora alla temperatura di 180°C, e farla raffreddare prima di servirla.

