

Mixer Planet Logo

Facebook Logo LinkedIn Logo
Instagram Logo

Alessandro Borghese Kitchen Sound: torta tropicana. VIDEO

borgnese-21-e2f0ac59

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

OSPITE: STEFANO LAGHI

TORTA TROPICANA

COSTO: medio

TEMPO: medio

DIFFICOLTÀ: media

Ingredienti:

Per la pasta frolla:

Farina tipo 1 grani antichi

650g Burro

430g Zucchero

120g Uova intere

10g Baking

2 Bacche di vaniglia

Per il composto frangipane mandorle e cocco:

200g Polvere di mandorle

50g Cocco rapè

250g Burro

250g Zucchero a velo

125g Farina

250g Uova

4g Lievito baking

Per il composto strudel tropicale:

350g Mele a cubetti

150g Mango a cubetti

35g Polpa frutto passione

150g Zucchero

50g Burro

50g Uvetta sultanina

1,5g Semi di anice in polvere

25g Rhum

Preparazione:

Per la frolla:

Impastare burro e zucchero, aggiungere le uova con la vaniglia e infine la farina con il lievito.

Impastare poco, raffreddare subito.

Per il composto frangipane mandorle e cocco:

Montare burro e zucchero, unire la polvere di mandorle e il cocco, poi le uova poco per volta infine la farina impastando fino a rendere omogeneo l'impasto.

Per il composto strudel tropicale:

Caramellare lo zucchero a secco lo zucchero in una padella aggiungere la frutta a cubetti coprire con un coperchio e far cuocere fino a che lo zucchero non si sarà sciolto, aggiungere l'uvetta macerata nella polpa della passione, l'anice, continuare la cottura fino a che la frutta non sarà cotta, sfumare con il rum, raffreddare in positivo.

Composizione e rifinitura del dolce:

Stendere sul fondo delle tortiere rivestite di pasta frolla il composto strudel, coprire con il composto frangipane decorare con strisce di frolla, cuocere in forno a 170°. Decorare a piacere.

[Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound](#) **andate in onda su Sky Uno**