



Torta con farcitura alle ciliegie e speciale frosting al cioccolato.

Tempo risparmiato in totale con varioSpeed: 38 minuti.

Tipo di piatto

Torte

Accessori per la cucina

Tortiera apribile Ø 28 cm, griglia, teglia da forno

Valori nutrizionali

Energia (Kcal): 613
Proteine (g): 42,0
Carboidrati (g): 49,8
Grassi totali (g): 11,2

Suggerimenti

Le ciliegie della varietà Morello sono fra quelle più gustose per questa ricetta, ma qualsiasi altra ciliegia acida darà comunque un risultato eccellente.

Per 12 fette

INGREDIENTI

Per la farcitura alla ciliegia:

500 g di ciliegie acide denocciolate, con sciroppo, in scatola; 20 g di amido di mais

Per la pasta:

1 limone non trattato;
250 g di farina per dolci;
300 g di farina di mandorle;
1 cucchiaino colmo di polvere lievitante, 7 g;
1 cucchiaino di bicarbonato di sodio, 2g
1/2 cucchiaino di sale, 2,5 g;
280 ml di olio extra vergine d'oliva; 150 g di zucchero bruno;
45 ml di liquore amaretto; 4 uova

Per il frosting:

160 g di polpa di avocado molto maturo; 80 ml di puro sciroppo d'acero; 25 g di cacao amaro; 1 pizzico di sale

Per decorare:

50 g di ciliegie fresche

Inoltre:

olio d'oliva per ungere la tortiera;
zucchero bruno per rivestire la tortiera; 5 biscotti tipo Digestive

PREPARAZIONE

1. Per la farcitura alla ciliegia, sciogliere bene l'amido di mais nello sciroppo delle ciliegie in scatola.
2. Unire le ciliegie, versare in una teglia da forno e cuocere come indicato. Mescolare 2 volte durante la cottura. Stendere su un vassoio e lasciar raffreddare completamente; nel frattempo preparare la torta.
3. Ungere bene la tortiera con olio d'oliva e rivestirla di zucchero bruno su tutti i lati. Rimuovere lo zucchero in eccesso picchiando sulla tortiera.
4. Per la pasta, lavare il limone sfregandolo sotto acqua calda e asciugarlo. Prelevare la scorza al limone e spremere il succo. Mettere da parte.
5. In una ciotola media mescolare insieme la farina per dolci, la farina di mandorle, la polvere lievitante, il bicarbonato di sodio e il sale eliminando qualsiasi grumo. A parte miscelare l'amaretto, il succo di limone e la vaniglia in una ciotolina.
6. Il composto risulta molto leggero, denso e chiaro. Aggiungere gradualmente l'olio e sbattere finché non si incorpori perfettamente e il composto risulti più denso.
7. Ridurre la velocità del mixer e aggiungere gli ingredienti secchi in 3 volte, alternandoli al mix a base di amaretto. Girare l'impasto diverse volte con una spatola in gomma grande, facendo attenzione ad arrivare in fondo e sui lati della ciotola.
8. Versare metà dell'impasto nella tortiera, lasciando 2 cm sui bordi. Distribuirvi sopra i biscotti. Spalmare la farcitura alla ciliegia sopra i biscotti e coprire con l'impasto rimanente. Cuocere in forno come indicato.
9. Mentre la torta sta cuocendo preparare il frosting. Riunire tutti gli ingredienti in un mixer e frullare fino ad ottenere una crema liscia, staccando gli ingredienti un paio di volte dai lati del boccale del mixer.
10. Trasferire la tortiera su una griglia e far raffreddare la torta nella tortiera per 15 minuti.
11. Sciacquare le ciliegie fresche sotto acqua fredda e asciugare. Lasciare loro i gambi per un effetto estetico migliore.
12. Passare un coltello sottile lungo i bordi della torta e rimuovere l'anello dalla tortiera.
13. Una volta raffreddata, ricoprire solo la parte superiore della torta con il frosting e posizionarvi al centro le ciliegie fresche.

Impostazioni con il forno varioSpeed

Forno da 60 cm

Per la farcitura alla ciliegia: teglia da forno posizionata sulla griglia - livello 2; microonde 600 W; tempo di cottura: 7 minuti.

Per la torta con farcitura alla ciliegia: tortiera apribile posizionata sulla griglia - livello 2; forno combinato con microonde: Aria Calda 4D / 170 °C / 180 W; tempo di cottura: 35 minuti.

Forno da 45 cm

Per la farcitura alla ciliegia: come il forno da 60 cm, eccetto che per la teglia da forno posizionata sulla griglia - livello 1.

Per la torta con farcitura alla ciliegia: come il forno da 60 cm, eccetto che per la tortiera apribile posizionata sulla griglia - livello 1.

Impostazioni alternative (funzione di riscaldamento tradizionale)

Forno da 60 cm

Per la farcitura alla ciliegia: teglia da forno posizionata sulla griglia - livello 2; Aria Calda 4D a 210 °C; tempo di cottura: 20 minuti.

Per la torta con farcitura alla ciliegia: tortiera apribile posizionata sulla griglia - livello 2; Aria Calda 4D a 180 °C; tempo di cottura: 1 ora.

Forno da 45 cm

Per la farcitura alla ciliegia: come il forno da 60 cm, mescolare ogni 5 minuti.

Per la torta con farcitura alla ciliegia: come il forno da 60 cm.

Tempo risparmiato in totale con varioSpeed: 38 min