

TORTA ALLA FRUTTA

difficoltà: * tempo di cottura: 25'

Ingredienti per 6 persone

Una disco di pasta frolla pronta

Succo di arancio o di ananas

Zucchero q.b.

Frutta a piacere (vedi ricetta)

Una bustina di polvere per gelatina

Per la crema:

CremaSabri vaniglia o lemon gr 120

Latte ml 350

PREPARAZIONE

Con latte: sciogliere 350 gr di prodotto in un litro di latte intero e mescolare con una frusta.

Con acqua: sciogliere 400 gr di prodotto in un litro d'acqua e mescolare con una frusta.

Disponete la pasta in una teglia da crostata con il fondo rialzato per formare il bordo. Cuocete in forno preriscaldato a 180°.

Dopo la cottura rovesciate la teglia nel piatto di portata coperto di carta per dolci smerlata.

Preparate la CremaSabri come indicato a fianco.

Preparate la frutta come segue: il kiwi sbucciato e tagliato a fette sottili, albicocca pesca e prugna sbucciate e tagliate a spicchi, fragola e uva tagliate a metà, poi zuccherate la frutta. La banana non richiede preparazione, ma si affetta all'ultimo momento.

Utilizzate il liquido rilasciato dalla frutta unito al succo di frutta per bagnare con un cucchiaino la base della torta.

Disponete sul piano della torta, prima uno strato abbondante di crema, poi la frutta guarnendo secondo la vostra fantasia, e infine la gelatina seguendo le modalità d'uso riportate nella confezione.

Fate riposare in frigo prima di servire.

