Bakewell Tart

Pasta sucrée

225 gr di farina
30 gr di zucchero
1/2 cucchiaino di sale
110 gr di burro freddo
2 tuorli d'uovo
1/2 cucchiaino di estratto di mandorle (opzionale)
2 cucchiai di acqua fredda

Mescolare insieme farina, sale e zucchero. unire il burro e mescolare velocemente. A parte, sbattere leggermente i tuorli con l'estratto di mandorle, unire alla farina. Impastare velocemente aggiungendo l'acqua, se necessaria, e riporre in frigo per 30 minuti.

Frangipane:

125 gr di burro ammorbidito a temperatura ambiente
12 gr di zucchero a velo
3 uova
1/2 cucchiaio di estratto di mandorle

125 gr di farina di mandorle
30 gr di farina

Lavorare a crema il burro e lo zucchero. Aggiungere le uova, uno alla volta, facendo assorbire bene l'uno prima di unire l'altro. Versare l'estratto di mandorle e sbattere per altri 30 secondi. Unire la polvere di mandorle e la farina e sbattere bene, fino ad amalgamare il tutto ed avere un miscuglio omogeneo di un delicato colore giallo.

Assemblaggio della torta:

fare ammorbidire la pasta frolla per almeno 15 minuti prima dell'utilizzo. Appianarla sulla teglia e passarla in frigo per 15 minuti (io ho usato uno stampo della **silikomart**)
Preriscaldare il forno a 180 - 200°.
Versare uno strato di marmellata sulla pastafrolla e ricoprire con il Frangipane. Passare in forno per 30 minuti.
La torta è pronta dopo 25 minuti. Sfornare, versarci su delle mandorline a scaglie ed infornare per altri 5 minuti.

http://paneburromarmellata.blogspot.com
e-mail me to: paneburro_marmellata@live.it

Copyright © Agostina Battaglia (Ago) 2008 - 2009. All Rights Reserved