

TORTA ROVESCIAIA ALLE PESCHE E PUREA DI ALBICOCCHE

Questo weekend al mare si stava una favola, anche se l'arrivo di Minosse ha portato caldo e afa in città, in spiaggia l'aria era pulita, tirava una fantastica brezzolina ed il mare era fresco, non un brodo caldo!!

Sarà per questo che mi sono rosolata per benino senza accorgermene.. ovvero me ne sono accorta dopo la doccia e ora la mia attività è spalmarmi di gel all' aloe vera!!

Oggi voglio proporvi la mia torta alle pesche e albicocche, prima di aprire il blog non avevo mai fatto una torta senza seguire alla lettera una ricetta, adesso invece ci provo, come ho fatto con alcune mie torte già postate e come ho fatto con questa.. sarà una magia di questa magnifica blogsfera?!?



TORTA ROVESCIAIA ALLE PESCHE E PUREA DI ALBICOCCHE

per una torta da 22 cm

2 pesche

50 gr di mandorle

100 gr di zucchero per il caramello

150 gr di albicocche

100 gr di burro

250 gr di farina autolievitante

100 gr di yogurt

1 uovo

150 gr di zucchero

Tagliate le pesche a spicchi, in una padellina mettete le mandorle e fatele tostare, tagliatele grossolanamente. Fate caramellare i 100 gr di zucchero, a questo punto versate il caramello sul fondo di una tortiera e disponete le pesche a raggera e dove rimangono dei vuoti riempite con le mandorle.

Frullate le albicocche a purea. Montate il burro con lo zucchero, unite l'uovo e fate incorporare, unite la purea di albicocche, lo yogurt e infine la farina setacciata.

Versate l'impasto sulle pesche e cuocete a 180° per 40 minuti. Fate intiepidire e rovesciate la torta.





con questa ricetta partecipo al contest della fantastica
Morena