

TORTA DI LAMPONI



RICETTA GENTILMENTE OFFERTA DALLA

PASTICCERIA FIUME - SERVIZIO CATERING
di Cecchinato Tiziano & Alfier Mirella
Via Fiume, 4/D - 30171 Venezia Mestre
Tel. 041982569 - Cell. 3292671602

:La torta è un prodotto da pasticceria, generalmente di forma rotonda, utilizzata spesso per festeggiare ricorrenze particolari.

In Italia si intende come la pietanza dolce che conclude il pasto. Ne esistono di svariati tipi classificati generalmente così:

In base al tipo di preparazione, dolce o salata.

In base alla forma dello stampo, a ciambella, a mattonella, a cupola. Secondo il metodo di produzione, cotta o cruda. In base alla temperatura di servizio, caldo o freddo. In base al tipo di preparazione, dolce o salata. In Italia si intende come la pietanza dolce che conclude il pasto. Ne esistono di svariati tipi classificati generalmente così: La torta è un prodotto da pasticceria, generalmente di forma rotonda, utilizzata spesso per festeggiare ricorrenze particolari.

//

Ingredienti

- 400gr di lamponi
- 1 cucchiaio e mezzo di cognac
- 4 uova
- 50cl di latte
- 125gr di farina
- 100gr di zucchero

Preparazione

1. Sbattere con la frusta (o sbattitore elettrico) le uova assieme allo zucchero e il latte fino ad ottenere un composto chiaro e cremoso;
2. Continuando a mescolare, aggiungere il cognac i lamponi la farina fino a che l'impasto si addensa;
3. Versare l'impasto nello stampo e infornare il tutto a 180° per 45 min.
4. A fine cottura una volta raffreddata la torta potete aggiungere zucchero a velo a piacere

