

TORTA AL CIOCCOLATO AMARETTI E PESCHE

Ricetta di Marinella di Laverano (Le)

INGREDIENTI PASTA

- 2 uova
- 80 burro
- 80 zucchero
- 100 farina
- ½ limone
- ½ bustina di lievito
- 1 pizzico di sale

INGREDIENTI RIPIENO

- 1 uovo
- 1 confezione di amaretti
- ½ bicchierino di liquore
- 50 zucchero
- 1 bicchiere di latte
- 80 cioccolato fondente
- pesche sciroppate

PREPARAZIONE PASTA

Sbattete il burro con lo zucchero, un pizzico di sale, aggiungete un uovo intero, la farina e il lievito. Aromatizzate con il succo di limone.

Stendete la pasta in una tortiera imburata rialzando bene i bordi.

Sbattete un uovo e spennellate la pasta stesa.

PREPARAZIONE RIPIENO

Sbriciolate gli amaretti, bateteli con il liquore e versateli sulla pasta. Sbattete bene in una ciotola l'uovo con lo zucchero e il latte e versate tutto sopra gli amaretti. Mettete sopra, il cioccolato fondente a piccole scaglie. Ponete in forno caldo a 180°C fino a cottura completata. Fate raffreddare e decorate con pesche fresche o sciroppate e zucchero a velo.

