

TORTINO ALLE MANDORLE IN SALSA DI ALBICOCCHES



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Originario gr. 150
Mandorle gr. 50
Brandy gr. 10
Latte cl. 60
Zucchero gr. 100
Burro gr. 75
Uova n. 3
Panna cl. 6
Purea di albicocche gr. 200
Aurum cl. 2
Zucchero gr. 40

PROCEDIMENTO

Tritate le mandorle finemente e mettetele a bagno nel brandy. Mettete il latte in una casseruola ed aggiungete lo zucchero, la vanillina ed appena prende il bollore aggiungete il burro e il riso e cuocete per 20 minuti.

Versate il composto in una bacinella e fatelo riposare per alcuni minuti; successivamente aggiungete i tuorli d'uovo diluiti con la panna e le mandorle scolate. Montate a neve ben ferma gli albumi ed incorporateli al composto di riso.

Ungete una tortiera con burro, versate il composto e cuocetelo a bagnomaria in forno a 160° per 45 minuti.

A cottura ultimata fatelo riposare qualche minuto e sfornatelo. Servitelo con la salsa alle albicocche che otterrete portando ad ebollizione la purea con lo zucchero e l'Aurum.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

