



Torta di frutta

[Del 07/02/2003 | Sezione: [Frutta & dolci](#) | Categoria: [Torte](#)]

Ingredienti: 300 g di farina, 160 g di burro, 400 g di fragole, 1 banana, 1 fetta di ananas, 2 cucchiaini di gelatina o di marmellata di albicocche, 5 cucchiaini di zucchero, 1 cucchiaino di maraschino.

Preparate la classica pasta brisee intridendo rapidamente la farina e il burro con la punta delle dita. Quando sarà amalgamato, bagnatelo con poco più di ½ bicchiere di acqua fredda, formate una palla morbida e lasciatela riposare. Togliete intanto il peduncolo alle fragole ed aspargetele col maraschino ed un cucchiaino di zucchero. Sbucciate la banana e riducetela in dischetti. Foderate con la pasta una tortiera unta di burro formandone un bordo rialzato, mettete al centro la fetta di ananas alla quale avrete tolto la parte legnosa centrale e stendete tutto intorno, sulla pasta, la gelatina o la marmellata di albicocche. Disponetevi poi i dischi di banana e le fragole, infornate e, non appena vedrete i bordi dorati, togliete la teglia dal forno.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]