

Crostata Di Lamponi (2)

Setacciate la farina e mettetela in una terrina con lo zucchero, il sale, la buccia di limone, l'uovo, il burro a pezzi e il liquore di lamponi, impastate velocemente con le mani, formate una palla e mettetela in frigorifero per mezz'ora, ricoperta da un canovaccio. Trascorso questo tempo imburrate e infarinate una tortiera di 25 cm. di diametro, stendete la pasta frolla facendo tutt'intorno un bordo, bucherellate la pasta con una forchetta, ricoprite la superficie con della carta oleata e mettete sopra dei fagioli secchi. Fate cuocere in forno per 15 minuti a 200 gradi. Nel frattempo zuccherate i lamponi. Levate la torta dal forno, eliminate la carta e i fagioli, cospargetela di pangrattato e su questo mettete i lamponi zuccherati. Montate a crema i due tuorli con lo zucchero, aggiungete il burro fuso tiepido, unite le mandorle e il liquore di lamponi, montate gli albumi a neve ben ferma e incorporateli a cucchiaiate mescolando dal basso verso l'alto. Versate il composto sui lamponi e rimettete la torta in forno per 30 minuti sempre a 200 gradi. Togliete dal forno la torta e cospargerla di zucchero a velo.

Ingredienti

Per La Pasta Frolla:

200 G Farina 00

100 G Burro

100 G Zucchero

1 Uovo

1 Pizzico Sale

2 Cucchiaini Liquore Di Lamponi

1 Limone (scorza Grattugiata)

Per Il Ripieno:

700 G Lamponi

80 G Zucchero

30 G Pangrattato

Per Gratinare La Torta:

2 Uova

40 G Zucchero

1 Cucchiaio Burro Fuso

20 G Mandorle Tritate

1 Cucchiaio Liquore Di Lamponi

Per Spolverizzare:

Zucchero A Velo

Note

Preparazione: 75 minuti.