Alessandro Borghese Kitchen Sound: torta sbischerata. VIDEO

borghese-9-4e6b8a67

La nuova stagione di **Alessandro Borghese Kitchen Sound** su Sky Uno e *Mixer Planet*.



TORTA SBISCHERATA

COSTO: basso
TEMPO: medio
DIFFICOLTÀ: media

Ingredienti per 4 persone:
Per la pasta frolla:
280gr Farina 00
120gr Zucchero
100gr Burro
1 Uovo
1 Pizzico di sale
Per il ripieno:
300gr Cioccolato fondente
100gr Riso
100gr Zucchero
1 Uovo
40gr Pinoli
40gr Uvetta
20gr Cacao amaro
1 Bacca di vaniglia
1 Cucchiaio di liquore agrumato.

Preparazione:
Preparare la pasta frolla: mischiare lo zucchero con il burro a temperatura ambiente sino ad amalgamarli, aggiungere l'uovo, farina e un pizzico di sale e dare all'impasto la forma di una palla. Lasciarla riposare in frigorifero per almeno un'ora avvolta da un foglio di pellicola trasparente. Preparare il ripieno: cuocere il riso in acqua bollente salata, scolare, lasciarlo raffreddare e mischialo con il cacao. Aggiungere il cioccolato a scaglie, uvetta, pinoli, zucchero, liquore e vaniglia. Sbattere 2 uova e le aggiungere al composto e amalgamo il tutto.Stendere la pasta frolla con un mattarello e metterla in uno stampo per torte. Fare in modo che i bordi siano ben alti, e dopo avere dato la giusta forma, farcire la pasta con il ripieno. Decorare la torta con delle striscioline di pasta sulla superficie e realizzare i classici bischeri sul bordo. Cuocere in forno per circa una mezz'ora alla temperatura di 180°C, e farla raffreddare prima di servirla.

Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound andate in onda su Sky Uno