Alessandro Borghese Kitchen Sound: torta tropicana. VIDEO

borghese-21-e2f0ac59

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

OSPITE: STEFANO LAGHI

TORTA TROPICANA

COSTO: medio
TEMPO: medio
DIFFICOLTÀ: media

Ingredienti:
Per la pasta frolla:
Farina tipo 1 grani antichi
650g Burro
430g Zucchero
120g Uova intere
10g Baking
2 Bacche di vaniglia
Per il composto frangipane mandorle e cocco:
200g Polvere di mandorle
50g Cocco rapè
250g Burro
250g Zucchero a velo
125g Farina
250g Uova
4g Lievito baking
Per il composto strudel tropicale:
350g Mele a cubetti
150g Mango a cubetti
35g Polpa frutto passione
150g Zucchero
50g Burro
50g Uvetta sultanina
1,5g Semi di anice in polvere
25g Rhum

Preparazione:
Per la frolla:
Impastare burro e zucchero, aggiungere le uova con la vaniglia e infine la farina con il lievito.

Impastare poco, raffreddare subito.
Per il composto frangipane mandorle e cocco:
Montare burro e zucchero, unire la polvere di mandorle e il cocco, poi le uova poco per volta infine la farina impastando fino a rendere omogeneo l'impasto.
Per il composto strudel tropicale:
Caramellare lo zucchero a secco lo zucchero in una padella aggiungere la frutta a cubetti coprire con un coperchio e far cuocere fino a che lo zucchero non si sarà sciolto, aggiungere l'uvetta macerata nella polpa della passione, l'anice, continuare la cottura fino a che la frutta non sarà cotta, sfumare con il rhum, raffreddare in positivo.
Composizione e rifinitura del dolce:
Stendere sul fondo delle tortiere rivestite di pasta frolla il composto strudel, coprire con il composto frangipane decorare con strisce di frolla, cuocere in forno a 170°. Decorare a piacere.

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