DOLCE TUTTI FRUTTI

Ingredienti per 4 persone:

- 3 uova,
- burro,
- zucchero,
- una brioche,
- 2 bicchieri di latte,
- un cucchiaio di polvere di mandorle,
- 500g. di frutta mista (fragola, ciliegia, pera, lampone, albicocca),
- una banana.

Sbriciolare la brioche e mettetela in una ciotola: aggiungete il latte, 20g. di zucchero, la polvere di mandorle, le uova e 50g. di burro fuso.
Mescolate a lungo con un cucchiaio di legno per amalgamare bene gli ingredienti.
Lavate tutta la frutta, asciugatela, pelate quella che lo richiede e tagliatela a fettine (salvo i lamponi).
Sbucciate la banana, riducetela a rondelle e mescolate con la frutta rimasta.
Imburrate una pirofila a bordi alti del diametro di 22cm. e distribuite sul fondo la frutta mista, poi spolverizzatela con un cucchiaino di zucchero.
Ricoprite con il composto di brioche e uova e mettete in forno caldo a 180° per 35 minuti circa.
Levate la torta dal forno e sformatela.
Volendo, potete anche servirla nella pirofila stessa.