

TORTA ALLA FRUTTA

Ingredienti 4 persone:

- 3 fette di pan di spagna di 24 cm.,
- 300g. di mascarpone,
- porto, 100g. di zucchero,
- 3 uova,
- 6 fette di ananas sciroppato,
- un barattolo di pesca sciroppata,
- 2 kiwi,
- un limone,
- un'arancia,
- una banana,
- 80g. di gelatina di frutta,
- 4 ciliegine candite.

Sbattete i tuorli con lo zucchero e unitevi prima il mascarpone poi l'ananas sgocciolato e tritato grossolanamente.

Incorporate gli albumi montati a neve densissima e mettete in frigo.

Spalmate due dischi di pan di spagna con il composto preparato, sovrapponeteli e copriteli con il terzo disco.

Disponete sulla superficie le fette di pesche a corona, in modo che ogni coppia di spicchi formi una specie di rondella.

Sbucciate i kiwi e mettetene una fettina al centro di ogni rondella di pesca.

Sbucciate la banana, affettatela e riempite la parte centrale della torta.

Tagliate l'arancia a rondelle, dividetele a metà e disponetele tra le pesche e le banane, leggermente sollevate.

Spennellate tutta la frutta con 2 cucchiaini di gelatina diluita sul fuoco con 2 cucchiaini di brandy e mettetene mezza ciliegina al centro di ogni fetta di kiwi.