

Crostata di albicocche, vaniglia e olio d'oliva

Ingrédients

- 2 tuorli d'uovo
- 75g di zucchero
- 75g di burro morbido
- 100g di farina
- 5g di lievito in polvere
- 200g di panna liquida
- 20g di zucchero a velo (da regolare in base alla dolcezza delle vostre albicocche e dei vostri gusti)
- 1 bacca di vaniglia
- 7 albicocche
- 40g di zucchero

Préparation

1. Una torta di stagione molto semplice oggi!
2. Su una base di sablé bretonne, in questo modo non è necessario spingere un anello da torta, farcita con una panna montata alla vaniglia molto facile e albicocche arrostiti, insomma una ricetta che richiede poco tempo, pochi ingredienti e attrezzature per deliziare tutti con il dessert.
3. Attrezzatura: Cerchio 18cm Piastra perforata Ingredienti: Ho usato la vaniglia Koro: codice ILETAITUNGATEAU per il 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).
4. Sbattete i tuorli con lo zucchero poi aggiungete il burro morbido.
5. Quando il composto è omogeneo, aggiungete la farina e il lievito.
6. Formate una palla, poi stendetela leggermente tra due fogli di carta da forno.
7. Mettete il sablé in frigorifero per almeno 1h30.
8. Poi stendetelo in un cerchio di 18cm di diametro, poi infornate nel forno preriscaldato a 180°C per 15 minuti.
9. Rimuovete il cerchio, poi lasciate raffreddare.
10. Montate la panna liquida con lo zucchero a velo e la vaniglia fino ad ottenere una crema chantilly ferma.
11. Stendetela sul sablé bretonne.
12. Tagliate le albicocche a metà e disponetele su una teglia ricoperta di carta da forno.
13. Cospargetele con lo zucchero, il rosmarino e irroratele con un po' di olio d'oliva, infornatele nel forno preriscaldato a 160°C per una ventina di minuti.
14. Quando sono fredde, disponetele sulla panna montata, poi gustate!