

# Torta al mango con crema di amaretti

Ingredienti per 4 persone

300 gr.di pasta brisée  
2 manghi  
1 amaretto  
burro  
farina

Per la crema agli amaretti

6 tuorli  
1/2 l. di latte  
150 gr.di zucchero  
100 gr.di amaretti  
vaniglia in polvere  
50 gr.di farina  
burro  
rum scuro

Preparazione

Stendete la pasta in una sfoglia spessa 3 mm. Imburrate e infarinate una tortiera rotonda ( da 22 cm di diametro ) e foderatela con la pasta, facendola aderire bene al fondo e ai bordi, e rifilando la pasta in eccesso. Bucherellate il fondo della pasta e mettete in frigorifero per 1 ora. Levate dal frigo, ritagliate a misura un foglio di carta forno e coprite il fondo della base di pasta.

Riempite con sassolini di ceramica mettetele in forno a 160 gradi e fate cuocere per 10-15 minuti. Levate, eliminate la carta e i sassolini e lasciate a raffreddare.

per la crema

Scaldate il latte in una casseruola con un pizzico di vaniglia. raccogliete i tuorli in una ciotola, unite lo

zucchero e montate tutto con una frusta. Aggiungete la farina e lavorate ancora fino a incorporarla. Versate a filo il latte caldo e 1 bicchierino rum, continuando ad amalgamare. Rimettete sul fuoco e proseguite la cottura, mescolando continuamente , finché la crema si sarà addensata.

Trasferite la crema in una ciotola, incorporate una noce di burro fuso e gli amaretti, tritati in polvere, e amalgamate bene.

Coprite con un foglio di pellicola trasparente , messo a contatto, e lasciate raffreddare. Intanto sbucciate i manghi e tagliateli a spicchi sottili spessi circa 5 mm.

Farcite la base della torta con la crema preparata, mettete al centro l'amaretto, completate con gli spicchi di mango disposti a raggiera e servite.