

Torta di ciliege con crema alla panna fresca

Ingredienti per 6 persone

150 gr. di ciliegie

300 ml di panna fresca

250 ml. di latte

3 uova

50 gr. di zucchero

1 bustina di vanillina

1/2 limone non trattato

kirsch (liquore di ciliegia)

1 rotolo di pasta brise' fresca pronta

30 gr. di farina, piu' quella dello stampo

burro

sale

Imburrate e infarinate uno stampo da circa 20 cm. di diametro. Stendetevi la pasta brisee' srotolata e tolta dalla sua carta facendola risalire sui bordi. Rifilate l'eccesso, bucherellate il fondo con una forchetta e tenete in frigorifero fino al momento di farcire.

Sgusciate le uova in una ciotola e sbattetele con lo zucchero, usando una frusta a mano, per ottenere un composto spumoso, unite 50 gr. di burro, fuso e intiepidito, un pizzico di sale, la farina setacciata con la vanillina, il latte, 250 ml. di panna e la scorza grattugiata del limone. Coprite con pellicola trasparente e fate riposare 10 minuti.

Snocciolate le ciliegie. Fatele appassire per 5 minuti in una padella con una noce di burro e una spruzzata di liquore. Spegnete, trasferite in un piatto e lasciate raffreddare. Riprendete lo stampo e versatevi la crema preparata. Distribuite sulla superficie le ciliegie e infornate a 200 gradi per 20-25 minuti, finche' la superficie del dolce e' dorata e le ciliegie morbide. Sfornate, lasciate

intiepidire la torta e servitela irrorandola al momento con la panna rimasta, fresca di frigo.