

Torta frangipane

Ingredienti:

2 uova
100 gr.di zucchero
100 gr.di burro
320 gr.di farina
1/2 bustina di lievito per dolci

Per la crema frangipane

150 gr.di burro
150 gr.di zucchero
150 gr.di farina di mandorle
50 gr.di farina 00
3 uova
1 fialetta aromatica alle mandorle
lamelle di mandorle

Preparazione

Mettere in una ciotola capiente il burro ammorbidito, lo zucchero ed iniziate a frullare con le fruste elettriche, aggiungete 1 uovo alla volta e continuate a frullare, aggiungete la farina di mandorle e frullate, aggiungete in ultimo la farina 00 e la fialetta di aroma di mandorle continuando a frullare il tutto.

Per la frolla mettete in una ciotola, le uova e lo zucchero, il burro e il lievito e iniziate a impastare con le mani aggiungendo poco per volta la farina, quando sarà più consistente potete metterla sul tagliere infarinato, continuando ad impastare. La frolla sarà pronta quando l'impasto non attaccherà più alle dita.

Prendete poi 2/3 dell'impasto, stendetelo con il matterello su un foglio di carta da forno e poi ponetelo in una teglia da 28 cm. precedentemente imburrata e infarinata con un bordo alto almeno 2 cm., versare la marmellata di ciliegie e livellatela, al di sopra mettete la crema frangipane avendo cura di coprire tutta la marmellata. Con la frolla rimasta fate dei rotolini

che poi intreccerete e metterete al bordo della torta, un altro rotolino intrecciato sarà messo a 3 cm dal bordo e un altro al centro della torta. Tra un intreccio e l'altro mettete le lamelle di mandorla. Mettete la torta in forno statico preriscaldato a 180 gradi per 35-40 minuti, quando è terminata la cottura, togliete la torta dal forno e lasciatela raffreddare prima di consumarla.