



# Torta sbriciolata

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 45 Min.  
Tempo di cottura 50 Min.  
Pezzo 12  
Elettrodomestico CombairSteamer V2000 dal 2021

con ciliegie e caffè

## Streusel

---

150 g di farina bianca  
50 g di zucchero  
75 g di burro, freddo, a cubetti  
1½ CM di caffè solubile istantaneo  
2 CM di liquore al caffè

## Impasto

---

100 g di burro, morbido  
100 g di zucchero  
2 uova  
170 g di farina bianca  
1 pizzico di sale  
1 CT di lievito in polvere  
1 limone non trattato, un po' di scorza grattugiata  
¼ CT di polpa di vaniglia  
50 ml di latte

## Farcitura

---

450 g di ciliegie, fresche o surgelate





- 1 CM di amido di mais
- 2 CM di zucchero a velo

## Streusel

---

In una ciotola mescolare farina e zucchero, aggiungere il burro e lavorare con le mani fino a ottenere un composto friabile. Aggiungere il caffè solubile e il liquore al caffè e lavorare rapidamente formando briciole grossolane. Riporre in frigorifero coperto.

## Impasto

---

In una ciotola mescolare burro e zucchero con una frusta finché il composto non diventa chiaro. Aggiungere le uova uno dopo l'altro fino a ottenere un composto omogeneo. Aggiungere il resto degli ingredienti fino alla vaniglia inclusa e mescolare con cura. Aggiungere il latte e mescolare fino a ottenere un composto liscio.

## Farcitura

---

Lavare le ciliege e togliere il nocciolo. Aggiungere amido di mais e zucchero a velo e mescolare.

## Torta

---

Foderare con carta da forno il fondo della tortiera con chiusura a cerniera. Versare l'impasto del dolce nella tortiera e livellare. Distribuirvi sopra le ciliege. Cospargere con i grumi di streusel.

## Cuocere

---

Preriscaldare la camera di cottura a 180 °C con calore sopra e sotto umido.  
Cuocere il dolce su una griglia nell'appoggio centrale per 50 minuti.  
Togliere il dolce dalla tortiera e lasciarlo raffreddare.

## Fasi di cottura

---

**(Pre)riscaldare la camera di cottura a 180 °C con Calore sopra/sotto umido**  
**Preriscaldamento terminato. Inserire l'alimento.**  
**Calore sopra/sotto umido 180 °C per 50 Min.**

## Consigli

---

Le ciliege possono essere sostituite con qualsiasi frutta a nocciolo o con torsolo. Al posto del caffè utilizzare un pizzico di cannella.





## Accessori

---

Griglia

Stampo per brownie 25x25 cm o tortiera con chiusura a cerniera ø 26 cm

## Ulteriori informazioni

---

Creata il

26.01.2022

