



Numero persone: **6**

Difficoltà: **Media**

Tempo di preparazione: **45 minuti**

Autore: **Chef Mene**

INGREDIENTI:



6

albumi



4

tuorli



150g

zucchero



100g

farina "00" (bisquit)



100g

tuorli



70g

zucchero



35g

maizena (o fecola di patate)



500g

purea di pesca (anche surgelata)



30g

Amaretto di Saronno



3

pesche grandi



zucchero a velo



*** Per la salsa***



200g

lamponi freschi



50g

zucchero

DESCRIZIONE:

Le pesche nascono da un albero appartenente alla famiglia delle “rosacee” che si ritiene originario della Cina, provenienza della quale si hanno ancora molti dubbi. Tra i maggiori produttori di pesche nel Mondo vi sono gli Stati Uniti e l’Italia subito al secondo posto, infatti i climi temperati e subtropicali di queste nazioni ne favoriscono la crescita. L’albero delle pesche, di cui i fiori sono davvero stupendi, non è molto longevo e difficilmente supera i 30 anni di età. Sulla Terra esistono ben oltre 300 varietà coltivate di questo frutto, tra le più famose si ricordano: le Sunrise, le Sant’Anna Balducci e le Nettarine (o pescanoci) qualità tutta di origine a Stelle e Strisce! Sul mercato le pesche si possono trovare ormai fresche tutto l’anno, scioppate o sottoforma di conserve e marmellate.

ESECUZIONE:

Il bisquit è un tipo di pan di spagna molto leggero e più semplice nella sua preparazione, questo sarà la base per il nostro dolce. Montare i 6 albumi d’uovo e tenerli da parte. A freddo con l’aiuto di una piccola planetaria o di una frusta elettrica, montare i 4 tuorli con lo zucchero fino ad ottenere una consistenza spumosa, dopo di che unire la farina setacciata al composto ed in fine con molta leggerezza e calma gli albumi montati a neve in precedenza. Stendere l’impasto su

una teglia da forno ricoperta da carta oleata (o carta forno) cercando di ottenere uno spessore abbastanza fino e cucinare a 165°C per 5-10 minuti senza far troppo colorare il bisquit. Lasciare raffreddare a temperatura ambiente. Intanto scaldare sul fuoco la purea di pesca insieme all'Amaretto, facendo attenzione che essa non si bruci attaccandosi sul fondo della padella; mescolare insieme i 100g di tuorli con lo zucchero e successivamente unire la maizena. Una volta che la purea è calda unirla al composto poco a poco e riportare a cuocere la "crema" sul fuoco fino al primo bollore, raffreddandola in seguito in un altro contenitore. Per il coulis di lamponi è sufficiente frullare insieme i frutti con lo zucchero. Infine lavare le pesche sotto l'acqua fredda e ricavarne delle fette con buccia molto sottili da tagliare a metà. Tagliare il bisquit con il copa-pasta cercando di ottenere almeno 15 dischi dal diametro di circa 8cm. A questo punto siamo pronti per assemblare il nostro "morbido" di pesca. Spalmare su 10 dei dischi ottenuti la crema di pesca e amaretto, successivamente adagiarvi sopra 3-4 fettine di pesca, sovrapporre in seguito i dischi due a due ed infine adagiare per ultimo il disco senza farcitura: si otterranno così 5 porzioni di dessert composti da tre strati. Conservare in frigorifero. Poco prima di servire spolverare con lo zucchero a velo e accompagnare il dolce con una cucchiata di coulis di lamponi anch'esso conservato in frigorifero.