

# Torta di prugna / susina con sorbetto di prugna, crema di caffè e shampoo di fagioli di tonka



Ricetta per una teglia

## Torta

250 g	Burro
150 g	Massa di mandorle grezze
150 g	Zucchero
250 g	Uovo intero
25 g	Vieille Prune
200 g	Farina
100 g	Scaglie di mandorle
50 g	Mandorle (macinate)
5 g	Lievito in polvere
1 kg	Prugne / susine

## Streusel

100 g	Burro
30 g	Zucchero
200 g	Farina
20 g	Massa di mandorle grezze

## Sorbetto di prugna (1 bicchiere Pacojet)

500 g	Prugne, snocciolate
2 dl	Vino giapponese di prugna
50 g	Sciroppo di zucchero (acqua: zucchero 1:1)
20 g	Glucosio
2 fogli	Gelatina
10 g	Albume
2 g	Cannella

## Crema di caffè

125 g	Latte
40 g	Espresso
1	Giallo d'uovo
12 g	Zucchero
7 g	Amido di mais





### Shampoo di fagioli di tonka

1.5 dl	Vino rosso
2.5 dl	Moscato
8 pz.	Garofano
2 pz.	Foglie d'alloro
5 g	Cardamomo
10 g	Fagioli di tonka
1 pz.	Bastoncino di cannella
1 pz.	Anice stellato
1 pz.	Ginepro
1 pz.	Arancia
3 g	Lecitina

### **Preparazione**

#### Torta:

Montare insieme il burro, il marzapane e lo zucchero. Aggiungere al burro un po' alla volta l'uovo intero, la Vieille Prune e montare. Mescolare la farina, le scaglie di mandorle, il lievito in polvere e amalgamare accuratamente con la massa di burro. Disporre la massa uniformemente sulla teglia. Tagliare le prugne in 8 parti e distribuirle sulla massa.

#### Streusel:

Sbriciolare a mano e accuratamente il burro, lo zucchero e il marzapane per creare lo Streusel. Dopodiché spargerlo uniformemente sulla torta.

Cuocere la torta a 180°C per ca. 30 minuti

#### Sorbetto:

Cuocere le prugne, il vino di prugne e il glucosio e poi mixare tutto. Ammorbidire la gelatina e farla sciogliere nella massa calda. Aggiungere alla massa ancora calda l'albume e la cannella. Riempire un bicchiere con la massa, congelare e mantecate.

#### Crema:

Bollire il latte e l'espresso. Mescolare insieme il giallo d'uovo, lo zucchero e l'amido di mais e riscaldare il tutto alla rosa (temperatura ca. 80°).

#### Shampoo:

Far bollire tutti gli ingredienti tranne la lecitina e lasciar insaporire. Poi aggiungere la lecitina e mixare.

