



RENVERSE DI PESCHE

Categoria: Dolci **Tempo di preparazione:** 40 minuti + 30 minuti la cottura **Difficoltà:** medio 🟡

Ingredienti per 8 porzioni

Per la pasta frolla:

- 250 g di farina 00
- 1 tuorlo d'uovo
- 125 g di burro
- 1 presa di sale
- 50 g di acqua

Per il caramello:

- 6 pesche gialle
- 150 g di zucchero
- 60 g di acqua
- 60g di burro

Per servire:

- Gelato alla vaniglia (se servite la torta ancora calda)
- 1 pesca e qualche foglia di menta per decorare (se servite la torta fredda)

Un classico che non stanca mai, una torta inversa che delizia da sempre il palato di grandi e piccini.

La pasta frolla, delicata e profumata, è la base ideale per le pesche dolci e succose e per il caramello.

Difficoltà: **media**

Costo: **medio**

Tempo di preparazione: **40 minuti + 30 minuti la cottura**

Porzioni: **8**

Preparazione

Per prima cosa preparate la pasta frolla.

Mettete nel mixer la farina, il tuorlo d'uovo, il burro, il sale e aggiungete l'acqua.

Lavorate l'impasto per 2 minuti circa e trasferitelo sulla spianatoia.

Lavoratelo con le mani, formate un panetto che foderete con della pellicola e mettetelo in frigorifero per una quarantina di minuti circa.

Passate poi al caramello.

Lavate e sbucciate le pesche e poi aromatizzatele nello zucchero per qualche minuto.

In un pentolino dal fondo spesso e dai bordi alti mettete lo zucchero, dopo aver tolto le pesche, l'acqua e il burro.

Scaldate a fuoco medio-alto.

Una volta portato a bollore, è fondamentale non mescolare mai lo sciroppo di zucchero per evitare che si cristallizzi.

Con un pennellino inumidito rimuovete delicatamente, con un movimento verso il basso, piccoli schizzi che potranno formarsi lungo le pareti della casseruola.

Quando lo sciroppo avrà raggiunto la temperatura di 170°, lo zucchero comincerà a caramelizzarsi e da questa fase in poi potete roteare il pentolino per mescolarlo.

Continuate a cuocere, tenendo presente che il caramello non dovrà brunire in maniera eccessiva o diventerà irrimediabilmente amaro.

Una volta pronto, prendete uno stampo da torta e mettete sul fondo il caramello, disponetevi sopra le pesche ordinatamente a forma di rotella e, per finire, dopo averla stesa con il mattarello concludete con la pasta frolla.

Cuocete in forno per circa 30 minuti a 160°.

Controllate la cottura, la torta sarà pronta quando la pasta frolla avrà assunto un colore dorato.

Servite, se ancora calda, calda con del gelato alla vaniglia o, se già fredda, decorandola con fette di pesca e qualche foglia di menta, come meglio gradite.

