

EDIZIONE 2012

# *Torte con il Bimby*

*di Flavia Conidi*



*Torte con il Bimby*  
*di Flavia Conidi*

# Indice

Crostata al Limone.....	5	Torta Cocco e Nutella.....	37
Crostata di Fragole con Crema al Limone.....	7	Torta con Crema al Limone.....	39
Crostata di Marmellata.....	9	Torta di Mandorle e Ricotta.....	41
Crostata di Valeria.....	11	Torta di Nonna Marisa.....	43
Rotolo Dolce Senza Latte.....	13	Torta di Pesche e Yogurt.....	45
Strudel di Mele.....	15	Torta Farcita con Crema al Mascarpone.....	47
Tiramisù.....	17	Torta Kinder Delice.....	49
Tiramisù alle Fragole.....	19	Torta Marmorizzata.....	50
Torta alla Frutta.....	21	Torta Mimosa.....	52
Torta allo Yogurt Greco.....	23	Torta Paradiso.....	54
Torta al Cioccolato.....	25	Torta Pavlova.....	56
Torta al Cioccolato e Panna.....	27	Torta Sbriciolata Ricotta e Cioccolato.....	58
Torta al Cioccolato Senza Uova.....	29	Torta Ubriaca al Cioccolato e Vino Rosso.....	60
Torta al Limone.....	31	Torta 7 Vasetti.....	61
Torta Camilla.....	33	Il mio Segreto.....	63
Torta Caprese.....	35	Photocredits.....	64

*Sono una moglie e una mamma come tante: amo preparare piatti gustosi e genuini per la mia famiglia.*

*Questo è stato il mio primo ricettario, dove ho raccolto alcune delle mie ricette per torte preparate con il Bimby. Dal momento che adoro cucinare le torte, ho pensato di arricchirlo, nel 2012, con alcune delle mie nuove ricette.*

*Una torta preparata in casa è qualcosa di davvero speciale: a partire dal profumo inebriante che avvolge casa fin dal mattino.*

*Ora hai l'imbarazzo della scelta su quale torta sfornare!*

*Per preparare le mie torte uso una teglia da 26 cm di diametro: se nelle ricette non trovi indicazioni in merito, puoi utilizzare anche tu una teglia dello stesso diametro, e il risultato è assicurato.*

*Un grazie speciale va alle lettrici di Ricette Bimby che hanno contribuito con le loro ricette a questa raccolta.*

*Buon cucina e buon appetito!*

*[www.Ricette-Bimby.com](http://www.Ricette-Bimby.com)*

*Copyright 2012 - Tutti i diritti riservati*

# Crostata di Fragole con Crema al Limone

## Per la Pasta Frolla

2 Tuorli d'Uovo

100 gr Zucchero

100 gr Burro

200 gr Farina

## Per la Crema al Limone

Buccia di 1 Limone

250 gr Latte

50 gr Zucchero

1 Uovo

25 gr Farina

## Per Decorare

10 Fragole circa

- ✓ Prepara la pasta frolla.
- ✓ Inserisci nel boccale tutti gli ingredienti. **3 Min. Vel. Spiga.**
- ✓ Forma una palla, mettila in un canovaccio e riponila in frigo per **30 Min.**
- ✓ Nel frattempo, pulisci il boccale e prepara la crema al limone.
- ✓ Inserisci nel boccale la buccia di limone. **10 Sec. Vel. Turbo.**
- ✓ Aggiungi lo zucchero. **10 Sec. Vel. Turbo.**
- ✓ Unisci tutti gli altri ingredienti. **7 Min. 90° Vel. 4.**
- ✓ Lascia raffreddare la crema.
- ✓ Stendi la pasta frolla col mattarello e disponila in una teglia. Forma la base, poi, fai i bordi un po' alti in modo che, quando l'hai sfornata, possano contenere la crema.
- ✓ Inforna la pasta frolla **20 Min. 180°**. Deve diventare dorata.

- ✓ Lascia raffreddare la pasta frolla. Poi, una volta fredda, versa dentro la crema ormai raffreddata e metti sopra le fragole.
- ✓ Per la disposizione delle fragole, vai di fantasia. Io cambio ogni volta. Puoi fare una spirale o un motivo a fiore. Come ti piace di più.
- ✓ Metti in frigo in modo che diventi bella fredda e, poi, servi.
- ✓ Puoi anche ricoprirla di gelatina per alimenti.

### **Il mio consiglio**

Puoi preparare questa torta con innumerevoli varianti, in base alla frutta di stagione.

