

DOLCI E DESSERT

Torta francese ai fichi

Origine: Francia

DOSI

12 persone

Ingredienti per 12 persone

Fichi secchi	100 g
Datteri	100 g
Gherigli di noci	90 g
Armagnac	3 cl
Pasta frolla	500 g
Burro	100 g
Zucchero	160 g
Mandorle tritate	80 g
Vaniglia	1/2 stecca
Sale	1 puntina
Chiodi di garofano in polvere	1 puntina
Cannella	1/2 cucchiaino
Tuorli d'uovo	6
Albumi d'uovo	4
Farina	50 g
Burro per la teglia	
Farina per la teglia	

PER GUARNIRE

Zucchero a velo

Glassa di albicocche

Glassa fondente

Preparazione

- 1 Lasciate ammorbidire i fichi in una terrina piena d'acqua tiepida per una notte intera.
- 2 Il giorno successivo fateli sgocciolare bene, asciugateli e tritateli grossolanamente insieme ai datteri, privati del nocciolo, e alle noci.

- 3 Ponete il trito in una ciotola, bagnatelo con l'Armagnac e lasciatelo insaporire per un paio d'ore, coperto.
- 4 Stendete la pasta frolla sulla spianatoia infarinata e usate la sfoglia ottenuta per rivestire una teglia rettangolare (30 x 11 cm), imburrata e infarinata.
- 5 In una terrina lavorate a spuma il burro con un terzo dello zucchero, poi unite le mandorle tritate, l'interno della stecca di vaniglia, il sale, i chiodi di garofano in polvere e la cannella.
- 6 Amalgamate bene il tutto, quindi aggiungete i tuorli, uno alla volta, poi gli albumi montati a neve ben ferma e il resto dello zucchero.
- 7 Lavorate il composto con delicatezza, per non smontare gli albumi, infine incorporatevi la farina e la frutta secca e distribuitelo sulla pasta frolla.
- 8 Fate cuocere la torta nel forno a 180 gradi per 50-60 minuti. Trascorso questo tempo sfornate il dolce, lasciatelo raffreddare, quindi cospargetelo con lo zucchero a velo, copritelo con uno strato di glassa di albicocche e stendete su questo un velo di glassa fondente.
- 9 In stagione, potete sostituire i fichi secchi con quelli freschi, che naturalmente non vanno fatti ammorbidire. --- CONSIGLI.
- 10 Questo delizioso dolce ricorda molto i tradizionali cake inglesi, per il notevole impiego di frutta secca.
- 11 Tuttavia, proprio la qualità di quest'ultima, costituita da fichi, datteri, gherigli di noci, ci rammenta che è originario di un paese mediterraneo.