Cherry pie (torta di ciliegie americana)

Portata: Dolci	Tempo:	Numero persone: 0	Difficoltà: Facile

Ingredienti per 0 persone

- 2 rotoli di pasta brisée Despar
- 500 gr di ciliegie snocciolate (dovrete acquistarne circa gr. 800)
- 150 gr zucchero semolato Despar
- 25 gr di burro Despar
- 1 cucchiaio colmo di amido di mais
- 1 cucchiaio di succo di limone
- q.b. scorza grattugiata di un limone
- q.b. goccia di estratto di vaniglia
- q.b. goccia di estratto di mandorla
- q.b. sale fino Despar
- 2 cucchiai di panna fresca
- q.b. zucchero semolato Despar

Preparazione

1 - In una teglia rotonda, dal diametro di 24 cm circa, imburrata ed infarinata, disporre il primo disco di pasta e bucherellarlo con l’aiuto di una forchetta.

2 - In una ciotola versare le ciliegie, unite lo zucchero, l'amido di mais, un pizzico di sale, il succo e la scorza grattugiata di limone, l'estratto di vaniglia e di mandorle. Mescolate bene e fate riposare 15 minuti.

3 - Versate le ciliege nello stampo, distribuitele uniformemente e mettete qua e la i pezzettini di burro.

4 - Coprite con il secondo disco sigillando bene i bordi, pennellate con la panna e spolverizzate con lo zucchero.

5 - Cuocete in forno già caldo a 180°C per 30 minuti circa.

6 - Togliete la torta dal forno e fatela raffreddare bene prima di tagliarla.

7 - Servitela con della panna montata o del gelato alla vaniglia.

8 - Sarà un vero figurone… con i complimenti di DeSPAR!!!