



## Ricetta per Torta con ribes e meringa



Per 6 persone

Tempo di preparazione: 90 min

Una tortiera da 26 cm

### Ingredienti:

#### Per la pastafrolla:

- 220 g farina di grano tenero RIEPER tipo 00 blu
- 110 g burro
- 70 g zucchero
- 2 tuorli

#### Per il ripieno:

- 300 g ribes mondati
- 100 g mandorle grattugiate
- 4 albumi
- 200 g zucchero

## **Preparazione:**

Impastare velocemente a mano gli ingredienti e fare riposare la pasta frolle, avvolta in pellicola da cucina, in frigorifero per 60 min. circa.

Stendere la pasta con un mattarello ad uno spessore di 5 mm e ricavarne un disco, lasciando un terzo della pasta per i bordi. Trasferire il disco in una tortiera, imburata e spolverata con farina o coperta con carta da forno. Confezionare un bordo di circa 2 cm di altezza. Con una forchetta picchiettare in alcuni punti la pasta ed infornare sul secondo ripiano in forno preriscaldato per circa 30 min.

Lasciare raffreddare e distribuirvi le mandorle grattugiate e sopra i ribes. Montare in neve ferma gli albumi ed aggiungere lo zucchero. Versare la meringa sopra i ribes e livellare con un coltellino. Infornare nuovamente per altri 30 min.

## **Tempo di cottura:**

30 min. + 30 min. a 180°

Nel forno termoventilato temperatura e tempo di cottura devono essere adattati.