

Ricetta  
della Pastry Chef  
Rita Busalacchi



Tipologia di ricetta: torta  
cremosa  
Pesca e Basilico

## FONDO CROCCANTE

### Lista spesa

- 175 gr biscotti secchi
- 65 gr burro

## CAKE ALLO YOGURT

- 135 gr burro
- 75 gr zucchero a velo
- 90 gr farina di riso
- 125 gr yogurt greco
- 120 gr mandorle in farina
- 7 gr baking
- 55 gr tuorlo
- 135 gr albume
- 75 gr zucchero di canna grezzo
- 1 gr sale
- 2 gr limone scorza
- 15 gr succo di limone

## PESCHE SCIROPATE

- 1000 gr pesche noci
- 400 gr zucchero semolato
- 20 gr basilico

## CHANTILLY ALLO YOGURT

- 150 gr yogurt greco compatto
- 400 gr panna 35% materia grassa
- 50 gr zucchero semolato
- 1 gr vaniglia del Madagascar
- 1 gr sale

## FINITURA

- 20 gr basilico
- 200 gr pesche noci

## PROCEDIMENTO

Per il fondo In un cutter frullare i biscotti con il burro fuso. Disporre in teglia con carta da forno due anelli da 18 cm di diametro, e creare un fondo dello spessore di mezzo centimetro appiattendolo bene in modo che sia compatto. Cuocere in forno per 8 minuti a 175°C.

### Per il cake allo yogurt

In una boule mescolare il burro fuso con lo zucchero a velo, le farine con il baking, i tuorli, il sale, lo yogurt e il succo di limone. A parte montare gli albumi con lo zucchero di canna e incorporarlo alla massa precedente. Versare il composto sul fondo ottenuto in precedenza creando uno spessore di circa 2 cm. Cuocere a 170°C.

### Per le pesche sciropate

Pelare le pesche, tagliarle a metà e sbollentarle in acqua bollente per massimo 1 minuto. Disporre le pesche in una boule e ricoprirle con lo zucchero semolato e il basilico; mescolare bene, coprire con pellicola e far riposare un giorno a temperatura ambiente. Il giorno dopo riporre in frigorifero per massimo una settimana. Si consiglia di utilizzare frutta dura e non molle.

### Per la chantilly

In planetaria montare lo yogurt con la panna, lo zucchero, la vaniglia e il sale.

### Per la finitura

Frullare una parte di pesche con il basilico e sulla base cospargere uno strato di questa purea. Con la chantilly e una bocchetta francese da 14 realizzare degli spuntoni. Decorare con pesche sciropate e fresche, con la crema di pesche e con qualche foglia di basilico.

