

Torta coi bischeri



Ingredienti per la frolla:

300 g farina 00

150 g zucchero a velo

150 burro

4 tuorli

1 pizzico di sale

1 arancia buccia grattugiata

1 bacca di vaniglia

ingredienti per il ripieno:

500 ml latte

70 g riso originario

2 uova

120 g zucchero (io integrale)

80 g cioccolato fondente

25 g cacao amaro

70 g canditi misti

50 g uvetta

50 g pinoli

200 ml liquore Strega

100 ml rum

1 limone

bacca vaniglia

Iniziate con la preparazione della frolla: mettete nella ciotola la farina, lo zucchero a velo, i semi di vaniglia, il burro freddo a pezzi, il sale e la buccia di arancia grattugiata.



Mescolate il tutto finché diventa sabbioso. Unite i tuorli.



Amalgamate bene l'impasto e chiudete nella pellicola per lasciarlo riposare in frigo almeno 2 ore. Mettete a bagno l'uvetta con il rum ed i canditi a cubetti piccoli con il liquore Strega.



Iniziate preparare il ripieno: mettete nella pentola il latte con il riso, la scorza del limone e la vaniglia.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello medio a fiamma alta finché fuoriesce il vapore poi a fiamma bassa per 30 minuti. Spegnete il fuoco, aspettate 1 minuto poi unite lo zucchero, il cioccolato ed il cacao.



Mescolate velocemente per sciogliere lo zucchero ed il

cioccolato. Lasciate raffreddare completamente. Unite a questo composto i pinoli tostati, l'uvetta con i canditi ed i liquori e le uova sbattute.



Amalgamate bene il tutto. Stendete 2/3 del impasto frolla e foderate una teglia diametro 26 salendo tanto sui bordi. Riempite con il vostro ripieno e decorate a gratta con il resto di frolla rimasta. I bordi li tagliati con il forbice a una distanza di 3 centimetri e ogni pezzo lo chiudete verso il centro, come un cono, per formare i bischeri. Mettete la teglia nel kit forno.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma alta 5 minuti poi fiamma media 35 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 10 minuti.



Lasciate raffreddare e decorate con zucchero a velo.



Buon appetito con Magic Cooker!