Crumble di albicocche, quark e mandorle

Un'avvertenza: tutti gli ingredienti per il crumble vanno lavorati a freddo, in modo che l'impasto finale mantenga una consistenza sabbiosa e grezza.

Ingredienti, per una tortiera ad anello Ø cm 22:

Impasto crumble:		
farina bianca	g.	130
zucchero	g.	80
sale	presa	1
burro	g.	100
mandorle a scaglie sottili	g.	130
uovo	pz.	1
Ripieno		
albicocche	g.	350
succo di limone (facoltativo)	CT.	1
quark	g.	170
uovo	pz.	1
zucchero	g.	50
maizena	ct.	2
vaniglia pura in polvere	presa	1
zucchero a velo per decorare		QB.

Preparazione:

Poiché tutti gli ingredienti vanno lavorati a freddo e molto rapidamente, conviene per prima cosa tostare due terzi delle mandorle a scaglie (tener da parte il terzo rimanente per la decorazione finale!) in una padella antiaderente o d'acciaio; non è necessario aggiungere grassi di cottura. Appena ben tostate, metterle da parte e lasciarle raffreddare.

Fare il burro a tocchetti e riporlo nuovamente al fresco. Lavare e affettare le albicocche a spicchi e tenerle da parte. Rivestire il fondo di una tortiera ad anello Ø cm 22 di carta forno e imburrarne i bordi. Preriscaldare il forno (statico) a 180°.

Versare in una ciotola farina, zucchero e sale e mescolare. Aggiungere il burro freddo a pezzetti e i due terzi di mandorle tostate e impastare rapidamente con le mani. Risulterà un composto sabbioso cui va aggiunto un uovo da impastare altrettanto rapidamente con le mani.

Tenere da parte un terzo dell'impasto e distribuire il resto sul fondo della tortiera aiutandosi col dorso di un cucchiaio per spianarlo grossolanamente.

Mescolare insieme tutti gli ingredienti del ripieno e aggiungervi le albicocche. Col composto ottenuto riempire la tortiera.

Mescolare il terzo di mandorle (non tostate) col terzo di impasto rimasto. Sbriciolare con le mani il composto sopra tutto il ripieno.

Infornare nel forno statico preriscaldato a 180° per 60'.

Sfornare, cospargere appena di zucchero a velo, lasciar raffreddare brevemente e poi, aiutandosi con una spatola, separare prima di aprirlo il bordo della torta dall'anello.

Rimuovere l'anello, sfilare il fondo della tortiera da sotto e lasciar raffreddare bene su di una gratella.

Cospargere abbondantemente di zucchero a velo e affettare. La torta è servita: buon appetito!

SUGGERIMENTI E NOTE:

- Un po’ di succo di limone può aiutare a esaltare il sapore delle albicocche; ma non è il caso di queste!