



Bienenstich (torta lievitata con pesche e crema)



[Zucchero di canna BIO GREZZO](#)



Difficoltà alta



30 minuti

Ingredienti

Ingredienti per la pasta:

- 60 g Lievito di birra
- 250 g Latte
- 750 g Farina "00"
- 225 g Burro a temperatura ambiente
- 180 g Zucchero di canna BIO GREZZO
- 3 Uova
- 5 g Sale
- 1 Bacca di vaniglia
- 1 Scorza grattugiata di un limone

Ingredienti per la massa al miele:

- 50 g Miele
- 50 g Burro
- 50 g Zucchero di canna BIO GREZZO
- 125 g Panna
- 250 g Mandorle in foglia

Ingredienti per farcire:

- 200 g Crema pasticcera
- 100 g Panna montata con
- 10 g Zucchero di canna BIO GREZZO
- 150 g Pesche sciroppate e fresche

Procedimento



1. In una planetaria, inserite tutti gli ingredienti per la pasta tranne il burro e montate leggermente. Aggiungere poi anche il burro a pezzetti e lavorate fino ad ottenere un impasto morbido ed elastico.



2. Lasciate lievitare il composto ricoperto con pellicola trasparente, fino a quando il volume non sarà raddoppiato (circa 30 minuti), quindi stendetelo in una tortiera da 26 cm.



3. Preparate la massa al miele facendo bollire il miele con il burro e lo zucchero e aggiungendo poi la panna e le mandorle in foglia.



4. Lasciate intiepidire la massa poi cospargetela sull'impasto steso nella teglia. Coprite di nuovo con altra pellicola e lasciate lievitare per altri 30 minuti circa. Rimuovete la pellicola e cuocete in forno per circa 25 minuti a temperatura 180 °C.



5. Una volta raffreddata, tagliare la torta in due dischi, bagnate lo strato inferiore con la bagna e farcite con la crema chantilly, ottenuta mescolando la crema pasticcera con la panna montata con lo zucchero.



6. Disponete poi le fettine di pesca, coprite con la parte superiore della torta e cospargete di zucchero a velo.