



## Crostata di amaretti ed albicocche

 [Zucchero di canna DARK BROWN](#)

 Difficoltà media

 40 minuti

### Ingredienti

- 400 g Pasta frolla (vedi Ricetta)
- 100 g Confettura di albicocche
- 500 g Albicocche
- 50 g Amaretti, sbriciolati
- Q.b. Colorante alimentare rosso (Poche gocce)

Per 200 g di appareil per torte cotte:

- 30 g Uovo (circa 1)
- 50 g Zucchero di canna DARK BROWN
- 20 g Maizena
- 20 g Farina
- 30 g Latte
- 50 g Panna montata

Per decorare:

- 100 g Gelatina di albicocche
- 30 g Acqua

### Procedimento



1. Foderate una tortiera del diametro di 26 cm con la pasta frolla e praticate alcuni forellini sul fondo con un coltellino.



2. Spalmate sul fondo 50g di confettura di albicocche e cospargetelo poi con gli amaretti sbriciolati.



3. Lavate e tagliate a metà le albicocche, privatele del nocciolo e adagiatele sopra gli amaretti, con la parte interna rivolta verso l'alto.



4. Preparate l'appareil mescolando uno alla volta tutti gli ingredienti e versatelo nella tortiera facendo attenzione che non entri nella parte concava delle albicocche.



5. Colorate i rimanenti 50g di confettura con il colorante rosso e, con l'aiuto di una sac a poche, farcite l'interno delle albicocche. Cuocete in forno preriscaldato a 175°C per circa 40 minuti. Nel frattempo, in una piccola casseruola, fate sciogliere la gelatina con l'acqua e far bollire per circa 1 minuto. Quando la crostata si sarà completamente raffreddata, sformatela e lucidatela con la gelatina usando un pennello.