

TORTA AMARETTI E SAVOIARDI

Ingredienti:

800 gr pesche gialle sode e mature

200 gr savoiardi

150 gr amaretti

3 uova

120 gr zucchero

100 gr mandorle a lamelle

Burro per lo stampo

Sale

Scottate le pesche in acqua bollente per pochi secondi.

Sbuciarle e tagliarle grossolanamente.

Pestare gli amaretti e i savoiardi, mescolare con la polpa delle pesche, lo zucchero, il sale e i tuorli.

Montare gli albumi e aggiungerli al composto.

Imburrare lo stampo di 22 cm, versare il composto, cospargere con le mandorle e infornare a 180°C per 45 minuti.