Torta rovesciata alle pesche e albicocche

Ingredienti

- 1 confezione Torta Margherita
- 4 Pesche
- 2 Albicocche
- 50 g Zucchero
- 1 Succo di limone

Preparazione

1. Distribuite lo zucchero in una teglia rotonda per torte da 22 cm di diametro, unite il succo del limone filtrato e ponete il tutto su fiamma moderata. Scaldate per qualche minuto, in modo che lo zucchero si caramelli: lasciatelo spumeggiare, quindi toglietelo dal fuoco Sbucciate le pesche e tagliate a spicchi sia le pesche che le albicocche. Distribuitele sul fondo della teglia e versatevi sopra l'impasto pronto per Torta Margherita. Infornate a 170° C per 40 minuti. Sfornate il dolce, lasciatelo intiepidire quindi sformatelo rovesciandolo su un piatto da portata.

Informazioni nutrizionali

60

4 4 persone