

Τούρτα αμυγδάλου με φρούτα εποχής, από τη Ιωάννα Σταμούλου και το sweetly!

Επειδή όλο και κάποιος έχει τα γενέθλιά του μες το κατακαλόκαιρο, προτείνω μια εύκολη κι ανάλαφρη τούρτα. Κι όταν λέμε αφρός για μια τούρτα σαν αυτή μιλάμε. Αφράτο παντεσπάνι νοτισμένο ελαφρά με λικέρ μαστίχας, κρέμα πατισιέ και άγλυκη σαντιγί, καβουρντισμένα αμύγδαλα, ροδάκινα. Στη θέση τους μπορείς να βάλεις βερίκοκα ή φράουλες όταν είναι στον καιρό τους ή κεράσια φρέσκα ή κερασάκι γλυκό. Και να σιροπιώσεις το παντεσπάνι μπορείς, αλλά εγώ δεν θέλω. Δεν θα σου πάρει πολύ χρόνο. Σε μια ώρα και κάτι είναι έτοιμη!

Για το παντεσπάνι

- 5 αβγά μέτρια
- 180γρ. ζάχαρη
- 125γρ. αλεύρι
- 20γρ. [βούτυρο Lurpak](#) λιωμένο

Για την κρέμα πατισιέ

- 500 ml γάλα
- 1 καπουλάκι βανιλίνη
- 100 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 4 κρόκους αβγών
- 50γρ. κορν φλάουρ
- 40γρ. [βούτυρο Lurpak](#)

Για την επικάλυψη και τη διακόσμηση

- 400γρ. κρέμα γάλακτος Arla
- 40γρ. άχνη ζάχαρη
- 150γρ. αμύγδαλα ασπρισμένα
- 1 βανιλίνη

- φρούτα εποχής (σύκα, ροδάκινα, σταφύλια)



Εκτέλεση

1. Για το παντεσπάνι: Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 170°C στον αέρα, βουτυρώνουμε και αλευρώνουμε ένα ταψάκι διαμέτρου 23-24 εκ.
2. Χτυπάμε στο μίξερ τα αβγά με τη ζάχαρη για 8-10 λεπτά περίπου, μέχρι το μείγμα να φουσκώσει και να διογκωθεί, να γίνει λευκό και πηχτό.
3. Σταματάμε τη λειτουργία του μίξερ και ρίχνουμε το αλεύρι στο μείγμα των αβγών λίγο λίγο από σουρωτήρι διπλώνοντας απαλά με σπάτουλα με κατεύθυνση από το κέντρο προς τα έξω και γυρίζοντας τον κάδο με τη φορά του ρολογιού μέχρι να ενσωματωθεί πλήρως.
4. Αδειάζουμε το μείγμα στο ταψάκι που ετοιμάσαμε και ψήνουμε στον προθερμασμένο φούρνο για 20

λεπτά. Ξεφουρνίζουμε και μετά από λίγο ξεφορμάρουμε το παντεσπάνι σε σύρμα να κρυώσει.

5. Απλώνουμε τα αμύγδαλα στο ταψί κατεβάζουμε τη θερμοκρασία στους 120°C και τα ψήνουμε για 20 λεπτά.
6. Στο μεταξύ ετοιμάζουμε την κρέμα πατισιέ: Βράζουμε το γάλα σε κατσαρολάκι πάνω σε μέτρια φωτιά μαζί με τη βανίλια. Παράλληλα μέσα σε μπολ χτυπάμε με αβγοδάρτη τα αβγά, τη ζάχαρη και το κορν φλάουρ μέχρι να ομογενοποιηθούν και να αφρατέψουν καλά. Όταν πάρει βράση το γάλα, το προσθέτουμε σταδιακά στο μίγμα των αβγών ανακατεύοντας διαρκώς και επιστρέφουμε όλο το μείγμα στην κατσαρόλα.
7. Ανακατεύουμε ζωηρά με σύρμα μέχρι να πάρει βράση και να πήξει η κρέμα. Εκτός φωτιάς, προσθέτουμε το βούτυρο και ανακατεύουμε να ομογενοποιηθεί και να γίνει λεία. Την μεταφέρουμε σε καθαρό μπολ και σκεπάζουμε σε μεμβράνη. Την αφήνουμε να κρυώσει στο ψυγείο.
8. Χτυπάμε την κρέμα γάλακτος με την άχνη ζάχαρη σε σφιχτή σαντιγί. Βγάζουμε στην άκρη 1 φλιτζάνι σαντιγί και αφρατεύουμε την πατισιέ ανακατεύοντας απαλά.
9. Τοποθετούμε το παντεσπάνι σε πιατέλα και το βρέχουμε με λίγο λικέρ. Κάνουμε μια στρώση με κρέμα πατισιέ και πασπαλίζουμε από πάνω μερικά ψημένα και κοπανισμένα αμύγδαλα. Σκεπάζουμε με το δεύτερο παντεσπάνι και το βρέχουμε κι αυτό με λικέρ.
10. Σκεπάζουμε το παντεσπάνι με την υπόλοιπη κρέμα και μετά κάνουμε σε όλη την τούρτα μια στρώση από την σαντιγί. Διακοσμούμε την τούρτα με χοντροσπαμένα αμύγδαλα και φρούτα εποχής της επιλογής μας.

[Το καλό γλυκό αξίζει Lurpak](#)



<https://sweetly.gr/2019/07/tourta-amigdalou-me-frouta-epohis/?fb>