

GLASSA ALLA MARMELLATA

(per lucidare le torte di frutta)

INGREDIENTI

3 cucchiaini di marmellata (meglio di pesche o albicocche)

½ limone

2 cucchiaini di acqua

PREPARAZIONE

In una casseruola fate sciogliere la marmellata con il succo di limone e l'acqua e portatela a bollore, poi versatela in una ciotola e continuate a mescolarla.

Distribuitela aiutandovi con un cucchiaino, spatola o un pennello da cucina sulla superficie della torta quando è ancora calda. Utilizzando la copertura di marmellata sopra le torte di frutta si eviterà che quest'ultima scurisca.

