

Torta alle Rose

(Toscana)



INGREDIENTI

225 gr di farina 00
6 albumi
un pizzico di sale
10 gr di lievito per dolci
225 gr di zucchero semolato + 170 gr
225 gr di burro a temperatura ambiente
60 gr di yogurt greco
60 ml di latte parzialmente scremato
6 rose eduli
vaniglia liquida
350 gr di formaggio spalmabile o cream cheese
360 ml di panna fresca
300 gr di fragole fresche

egg



food



PREPARAZIONE

Preparare l'acqua di rose posizionando i petali di 4 rose in un tegame smaltato, coprendoli a filo con l'acqua minerale. Adagiare sopra i petali un piatto fondo coperto con un coperchio, portare a ebollizione e lasciare cuocere per 30 minuti. Spegnerne il fuoco e sistemare sul coperchio qualche cubetto di ghiaccio per facilitare la formazione di condensa, fino al raffreddamento della pentola. Una volta rimosso il coperchio, il piatto sarà colmo di un profumatissimo liquido rosato che utilizzerete per preparare lo sciroppo. Lasciare da parte 2 cucchiaini di acqua di rose per impasto e frosting. Preparare uno sciroppo con il liquido restante e l'aggiunta di 2 cucchiaini di zucchero.

Per preparare l'impasto della torta, come prima cosa sbattere il burro con 225 g di zucchero, fino a che non sarà diventato bianco e spumoso. Aggiungere poi lo yogurt, 1 cucchiaino di acqua di rose, 1 cucchiaino di vaniglia e il latte. Mescolare la farina con il lievito e il sale e sbattere leggermente gli albumi a parte. Aggiungere alternativamente all'impasto e alla fine i petali delle due rose rimaste. Preparare una tortiera di circa 19 cm foderata con carta forno e infornare a forno già caldo a 180° per un'ora circa. Quando la torta si sarà raffreddata (almeno un'ora dopo averla sfornata) preparare la copertura e crema di farcitura.

Con il formaggio a temperatura ambiente e 170 g di zucchero lavorare bene in una ciotola con una paletta, aggiungendo anche 1 cucchiaino di acqua di rose finché la crema non sarà ben liscia. Montare a parte la panna e aggiungere una quarta parte nella crema. Dopo averla fatta ben assorbire, aggiungere quella rimasta.

Preparare una dadolata con le fragole e tagliare in 3 parti la base della torta per cominciare a farcirla. Spennellare il primo strato con lo sciroppo di rose e spalmare la crema coprendo poi con metà delle fragole. Ripetere il procedimento per lo strato successivo e poi, sull'ultimo strato, aggiungere solo la crema coprendo anche i bordi. Decorare a piacere.