

Torta ai cranberries e mandorle. Something Red: atto III



Buongiorno, buon lunedì.

Avete trascorso bene il fine settimana? Vi siete divertiti?

Io proprio divertita no, piuttosto rilassata, che ho ciò di cui ho più bisogno in questo periodo, e soprattutto ho evitato di addormentarmi di nuovo sotto il sole, quindi per stavolta...niente peperone ^_^

Ehi ma...dove andate così di corsa? AAAAAAALT...frenaaaaaaa! Non avete visto il semaforo **ROSSO**?

Come per ogni opera che si rispetti, almeno 3 atti ci vogliono, quindi eccoci qui alla terza puntata di "**Something Red**"...l'ultima...forse...chi lo può dire? Io? Come io? Dite che posso dirlo io...daveroooooooo?!?!

Pazienza...ci vuole tanta pazienza, mi dovete prendere così!

A volte mi fisso (ma proprio **MI FISSO!**) per un ingrediente e fino a quando non l'ho rivoltato per benino a 360 gradi ce l'ho sempre lì piantato nella testa e nella cucina. Anche oggi il rosso è rimasto (sennò che "**Something Red**" è, non vi pare?), il frutto di bosco pure, quello che stavolta è cambiato è il ribes (e meno male qualcosa...direte voi!).

Oggi si va di **CRANBERRIES**, mirtilli rossi secchi, che ho cercato cercato cercato fino a che oops...trovati! E volete sapere dove? A Orvieto!

Dovevo arrivare fino in Umbria per far scorta di frutta secca disidratata tra cui pure lo zenzero candito (ricordatevelo...vi ho avvisato)!

E allora, quale migliore occasione per metterli alla prova se non quest'ondata di...RED?

La torta di oggi ricorda vagamente la torta Paradiso, un gusto delicatissimo arricchito da mandorle tritate e mirtilli secchi con una dolce nota di vaniglia. Insomma, quello che ci vuole per rendere più piacevole il lunedì mattina.

E ora, via all'assaggio...è scattato semaforo verde!



Torta ai cranberries e mandorle

Print

Prep time

15 mins

Cook time

50 mins

Total time

1 h 5 mins

Per uno stampo da 22 cm

Author: Federica

Recipe type: Torte

Serves: 10-12

Ingredienti

- 170 gr di farina 00
- 125 gr di zucchero
- 125 gr di burro
- 3 tuorli
- 1 uovo intero
- 30 gr di mandorle tritate
- 50 gr di crumberries (mirtilli rossi secchi)

- 100 ml circa di latte
- $\frac{1}{2}$ bustina di lievito
- vaniglia liquida
- sale

Procedimento

1. Montare con le fruste elettriche il burro morbido con lo zucchero fino ad ottenere una crema gonfia, bianca e soffice.
2. Aggiungere i tuorli uno alla volta, incorporando il successivo solo dopo che il precedente è stato ben assorbito, e per ultimo l'albume (quello dell'uovo intero; non è necessario che sia montato a neve).
3. Unire qualche goccia di vaniglia liquida, un pizzico di sale, quindi incorporare la farina, setacciata con il lievito, poco alla volta a mano con una spatola, alternata con il latte a filo.
4. Una volta incorporata tutta la farina, aggiungere le mandorle tritate e i crumberries.
5. scolare bene per rendere il tutto omogeneo e trasferire il composto in uno stampo imburrato e infarinato.
6. Cuocere la torta in forno caldo a 180°C per 45-50 minuti, coprendola con un foglio di alluminio verso la fine se la superficie tende a colorire troppo.
7. NON aprire però lo sportello del forno prima che siano trascorsi almeno 30-35 minuti.
8. Sfornare, sformare, lasciar raffreddare su una gratella e servire cosparsa di zucchero a velo.

Note

E' importante che sia il latte che le uova siano a temperatura ambiente.



Un abbraccio e buona settimana a tutti.