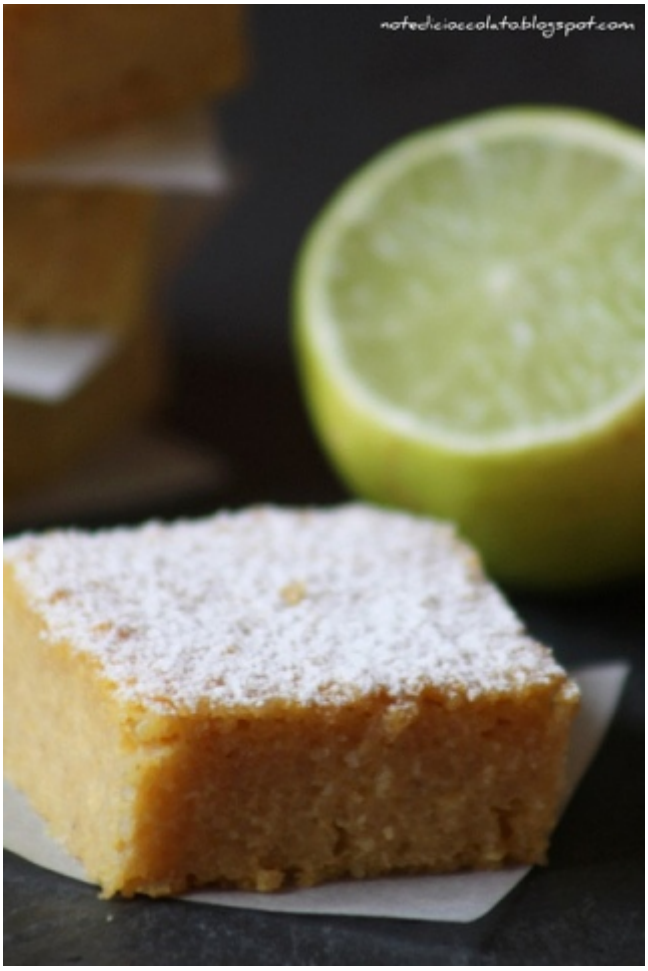
Torta di cous cous al lime e pompelmo. Di virus, “lime” e letture galeotte



Buondì ragazzi, trascorso bene il week end?

Io sono stata di nuovo in compagnia del virus, ve lo ricordate? Ma sì, quello dell’*AGRUMITE* acuta che aveva dato le sue più forti manifestazioni qui e qui!

Ecco sì, proprio lui! Ben lungi dall’esserne guarita, il suddetto è tornato all’attacco giusto questo week end, dopo essere rimasto sopito per un po’ a tramare nell’ombra con la complicità dei soliti criceti! Ma stavolta aveva ben ragion d’essere.

Mai sentito che l’appetito vien mangiando?

Beh, potrei rispondere che l’appetito vien leggendo! Eccome se viene!

Quando ho visto questa torta da saretta è stato come un fulmine a ciel sereno perchè mi sono subito ricordata di un dolce che avevo adocchiato qualche anno fa proprio con gli stessi ingredienti e che dovevo aver salvato da qualche parte con

l’intenzione di farlo subito e poi…dimenticato? *DIMENTICATO*!
Cerca di cerca di qua cerca di là sono riuscita alla fine a far saltar fuori la pagina tanto sospirata, probabilmente strappata da una rivista mentre ero in attesa dalla parrucchiera e…era proprio lei!
A questo punto la torta non poteva più aspettare, lo aveva fatto anche troppo. E non poteva rischiare di nuovo il dimenticatoio solo perchè adesso di mandarini nemmeno l’ombra. Oddìo, non che qui si trovino proprio ad ogni angolo eh, ma magari qualche mese fa era un pizzico più probabile!!!
E se non mandarini cosa?
Arance? Noooooo!
Limone? No no!
Cedro? Boh, non so neanche che sapore abbia il cedro! E poi andrà bene?
Pompelmo? Mhhhh, forse…forse! Ma sarà troppo amarognola?!?!?
Ci vorrebbe..ci vorrebbe…**LIME**! Ci vorrebbe il **LIME**!
Sì questa mi piace: lime, pomplemo e un tocco di z”zzzzzzzz”enzero, aggiudicato ^__^
Volete sapere com’è finita? Io che di solito non mangio dolci, appena un assaggio e poi ci pensa la cavia a spazzolare via tutto, di questa torta ne ho mangiata la metà; ce la siamo “litigata” fino all’ultimo micropezzetto.
E’ una torta che va ***ASSOLUTAMENTE*** provata, un cous cous aromatico tenuto insieme da crema pasticcera e cotto al forno, morbida e umida al punto giusto, un sapore fresco con un leggerissimo, appena accennato, retrogusto piccantino…***BUONA BUONA BUONA***.
Grazie Saretta per avermela ricordata.
Prometto che alla prossima stagione dei mandarini la proverò nella versione originale.
Ma durante l’estate credo sarà oggetto di numerose sperimentazioni ^__^



Torta di cous cous al lime e pompelmo

Print
Prep time
30 mins
Cook time
1 h
Total time
1 h 30 mins

per uno stampo 18×18 cm
Author: Federica
Recipe type: Torte
Serves: 10-12
Ingredienti

- – per la crema pasticcera al lime e zenzero
- 3 tuorli
- 30 gr di farina 00
- 60 gr di zucchero
- 350 ml di latte intero fresco
- la buccia di un lime
- un pezzetto di zenzero fresco
- – per il cous cous al lime e pompelmo
- 125 gr di cous cous precotto (il mio era di 4 cereali: grano duro, farro, kamut e mais)

- 125 ml di succo di agrumi filtrato (circa 2 lime + ½ pomplemo rosa)
- 75 gr di zucchero semolato
- 10 gr di burro
- zenzero in polvere
- – per lo spolvero
- zucchero a velo q.b.

Procedimento

1. Preparare il cous cous.
2. Portarle ad ebollizione il succo degli agrumi e versarlo sul cous cous, aggiungendo anche un pizzico di sale.
3. Coprire con un coperchio e lasciar gonfiare per circa 4-5 minuti.
4. Aggiungere il burro, lo zucchero, una puntina di zenzero, sgranare il cous cous con una forchetta e lasciarlo raffreddare.
5. Preparare la crema pasticcera al lime.
6. In un pentolino mescolare la farina con lo zucchero, aggiungere i tuorli e mescolare bene con un cucchiaio di legno.
7. Aggiungere il latte a filo, poco alla volta, mescolando senza formare grumi, unire un pezzetto di zenzero fresco, la buccia del lime, porre sul fuoco e portare a ebollizione mescolando continuamente.
8. Quando la crema sarà addensata, spengere e lasciarla raffreddare mescolando spesso per evitare la formazione della patina superficiale.
9. Quando la crema sarà fredda, aggiungervi il composto a base di cous cous e mescolare bene.
10. Versare il tutto in una teglia foderata di carta forno (lo spessore dovrà essere di un paio di centimetri, non di più) e cuocere in forno caldo a175°C per circa 40 minuti, fino a che la superficie del dolce sarà leggermente dorata e compariranno delle piccole crepe.
11. Far raffreddare su una griglia per dolci e una volta fredda cospargere di zucchero a velo.



Ora, prima di salutarvi vorrei parlarvi di un bellissimo contest, quello organizzato dalla dolcissima Tiziana che ha avuto un'idea a mio avviso molto originale e stimolante, *riproporre una ricetta che vi ricordi gli anni '80* e che magari avete visto tante volte sfogliando vecchie riviste o libri di cucina.

Allora siete pronti a cercare nei vecchi quaderni della mamma o della nonna, a rispolverare le pagine dell'*Enciclopedia di cucina Curcio*?

Sì, sono sicura che lo siete, anche perchè in palio per i 5 vincitori ci saranno oggetti deliziosi, ideati e realizzati a mano dalla bravissima Tiziana!

Ah, dimenticavo! Avrò l'onore di essere giudice per la categoria "***Primi Piatti***" e insieme a Tiziana e alle mie "colleghe" d'avventura vi aspetto numerosi.

Avete tempo fino al **14 aprile 2011**, non mancate!



Un bacio a tutti, buona settimana.