Torta crema e ricotta al caffè. Un remake per 3!



Quel 25 aprile
la guerra era di casa
pioveva forte fuori dalla chiesa.
La fame era nell'aria,
la vita una scommessa
ma il prete continuava la sua messa.
Tu col vestito bianco,
tu con le scarpe nuove,
vi siete detti si,
davanti a quell'altare.
E insieme per la vita
vi siete incamminati
tra il tempo, le promesse e le speranze.
La guerra che finiva,
i balli americani,
l'Italia da rifare con le mani.
I 10 alla schedina
i figli all'improvviso
la casa troppo stretta
e io che crescevo troppo in fretta.
Ma dimmi come si fa

a stare come voi
insieme per la vita;
che a me, l'amore quando c'è
mi sembra sempre fuoco
e invece dura poco.
Sarà che anime di razza
è un po' che non ne fanno più.
Quel 25 aprile
ritorna tutti gli anni
e tutti gli anni vi ritrova insieme.
Avete visto il mare
e il secolo cambiare
il papa buono
e l'uomo sulla luna.
C'è chi vi chiama nonni
e che c'ha già vent'anni,
è il tempo che trascorre
ma non passa.
Tu coi capelli bianchi,
tu con gli occhiali nuovi,
vi dite ancora si
davanti al piatto di ogni giorno.
Ma sarà fatalità,
fortuna o che ne so
ma siete ancora insieme.
E sembra amore nato ieri
e invece sono già
cinquanta *[40]* primavere.
E noi con tutto da imparare
siam qui a improvvisare amore.
Quel 25 aprile
pioveva e gli invitati
dicevano "Che sposi fortunati"

[Cinquanta Primavere – Pooh]

Ok ok, sono un po' rintronata in quest'ultimo periodo ma non tanto da non capire che sono in ritardo di almeno un paio di settimane sul 25 Aprile, visto che oggi siamo al 16 Maggio!

Ma tutto ha un suo "perché" ovverossia prendere…3 piccioni con una torta!

Aridaje! Lo so, il detto recita "*3 piccioni con una fava*" ma con un po' di pazienza arriverà anche quella…la fava…tonka (n.d.r.)!

Per oggi fermiamoci al caffè!

Ieri è stato il compleanno dello zio della cavia…*80 anni*…un compleanno sicuramente da non far passare inosservato.

E visto che lo zietto, vispo, allegro, "giovane" e di una simpatia incredibile, è un amante del caffè e delle torte semplici farcite di crema (ma assolutamente ***SENZA*** panna!) ho cercato di "costruirne" una su misura per lui e nel mio piccolo credo di aver fatto centro visto l'alto indice di gradimento dimostrato (pfiuuuuuuu…meno male!).

Però dal momento che la fonte principe d'ispirazione è stato il cavallo di battaglia della mia mamy mi faceva piacere in qualche modo dedicare questa torta anche a lei e al mio babbo, che giusto il 25 Aprile hanno festeggiato il loro anniversario di matrimonio.

Ecco svelato il mistero del 3×1!

Mi sembra ieri di aver regalato loro le fedi nuove per il 25° anniversario e quest'anno siamo già a 40 anni! Come vola il tempo!!!

Allora, presto che è tardi…mani in pasta con me…



[Qui la ricetta della marmellata al caffè e qui la crema pasticcera]

TORTA CREMA E RICOTTA AL CAFFÈ

Tempo di preparazione 1 ora

Tempo di cottura 50 minuti

Tempo passivo 2 ore

Porzioni 12 persone

Ingredienti per uno stampo da 22 cm

per la pasta

- 200 gr di farina 00
- 100 gr di zucchero
- 100 gr di burro
- 2 uova
- 2 cucchiaini di caffè solubile
- ½ bustina di lievito

- un pizzico di sale

per il ripieno

- 200 gr di ricotta ben asciutta
- crema pasticcera profumata alla vaniglia
- 2 cucchiai di zucchero
- 2 cucchiai di liquore al caffè
- marmellata al caffè q.b.

Procedimento

1. Preparare la crema pasticcera con 2 tuorli secondo la vostra ricetta preferita: importante è che sia piuttosto soda.
2. Lasciarla raffreddare mescolando spesso in modo da evitare che si formi la pellicola superficiale.
3. Nel frattempo lavorare a crema la ricotta con lo zucchero, aggiungere il liquore e da ultimo unire la crema fredda; mescolare bene.
4. Per la pasta : in una terrina lavorare a crema il burro morbido con lo zucchero e un pizzico di sale.
5. Incorporare le uova intere, una alla volta, il caffè solubile, poi cominciare ad aggiungere gradatamente la farina setacciata con il lievito, sempre continuando a mescolare fino ad ottenere un impasto morbido e liscio, senza grumi (deve risultare lavorabile con un cucchiaio di legno).
6. Imburrare e infarinare uno stampo (preferibilmente a cerniera) da 22 cm e rivestire il fondo e i bordi con circa ⅔ della pasta.
7. Riempire il guscio di pasta con metà della crema di ricotta.
8. Distribuire sulla superficie la marmellata al caffè a piccoli cucchiaini, cercando di formare uno strato sottile, quindi terminare con il resto della crema di ricotta.
9. Ricoprire il tutto con la pasta tenuta da parte, aiutandosi con un sac à poche e formando dei cerchi concentrici che si uniranno in cottura (ho usato una bocchetta liscia da 10 mm).
10. Cuocere la torta in forno caldo a 180°C per circa 25-30 minuti, lasciarla intiepidire nello stampo poi sformarla e trasferirla su una grata per dolci.
11. Una volta fredda cospargere la torta di zucchero a velo.
12. Servire fresca ma non fredda di frigo.



Auguri “ragassuoli” dei 40 e degli 80!

E buona raccolta a te, cara Ely con la tua nuovissima “I love coffee“



A tutti voi un forte abbraccio e una dolcissima settimana insieme ad una fetta di torta.