

Torta crema – ricotta con sciropo d'acero e amarene. It's time to...



Non ti auguro un dono qualsiasi,
ti auguro soltanto quello che i più non hanno.
Ti auguro Tempo, per divertirti e per ridere,
se lo impiegherai bene, potrai ricavarne qualcosa.
Ti auguro Tempo, per il tuo fare e per il tuo pensare
non solo per te stesso, ma anche per donarlo agli altri.
Ti auguro Tempo, non per affrettarti e correre
ma Tempo per essere contento.
Ti auguro Tempo, non soltanto per trascorrerlo,
ti auguro Tempo perchè te ne resti,
Tempo per stupirti e per fidarti
e non soltanto per guardarlo all'orologio.

Ti auguro Tempo per toccare le stelle
e Tempo per crescere, per maturare.
Ti auguro Tempo per sperare
nuovamente e per amare,
non ha più senso rimandare.
Ti auguro Tempo per trovare te stesso,
per vivere ogni tuo giorno, ogni tua ora come dono.
Ti auguro Tempo anche per perdonare.
Ti Auguro Tempo,
Tempo per la vita.

[“Ich wünsche dir Zeit” tratta da “Dir zugeacht” di Elli Michler]

Al **Tempo**, prezioso, che ci avete dedicato in questi due mesi, facendo raggiungere al numero 1 ben **82800** visualizzazioni, senza trascurare il numero 0 che pian piano ha continuato a crescere. E' un successo di cui non vi ringrazieremo mai abbastanza.

Al **Tempo**, prezioso, che ha investito tutta la nostra splendida squadra di bloggers/fotografi, sempre più ricca e corposa con l'ingresso di Laura, Marianna, Milena e Sara.

Al **Tempo**, che silenzioso osserva scorrere la nostra vita.

Al **Tempo** che ci passa accanto lento e leggero o che incombe su di noi come una nuvola minacciosa.

Al **Tempo** che con le sue “leggi” governa la vita di tutto il Creato.

Al **Tempo**, nostro “amico – nemico” quotidiano, abbiamo dedicato il nuovo numero di **THREEF** che stavolta, lungo il filo di una giornata immaginaria, vi condurrà in un luogo magico, sospeso tra passato e presente, dove anche l'orologio sembra essersi fermato.

Ed è **Tempo** anche di novità...belle ed importanti novità

Dal prossimo autunno **THREEF** sarà anche “**CORSI di FOTOGRAFIA**”!

Tempo per imparare e **Tempo** per “scattare”.

Tutte le informazioni potrete trovarle nella pagina dedicata sul sito di Threef oppure scrivendo a redazionethreef@gmail.com.

Ed ora, siete pronti a ritagliarvi la vostra pausa per godervi questa nuova affascinante avventura?

Mettetevi comodi e sfogliate con calma il numero di Agosto, assaporando una fetta di torta.

Il “viaggio” nel **Tempo** sarà doppiamente piacevole



Torta crema e ricotta allo sciroppo d'acero e amarene

Tempo di preparazione	1 ora
Tempo di cottura	30 minuti
Tempo passivo	3 ore
Porzioni	10-12 persone

Ingredienti per uno stampo da 22 cm

per la pasta

- 200 gr di farina 00
- 100 gr di zucchero (io di canna Brasil BRONsugar di D&C)
- 100 gr di burro
- 1 uovo grande
- 2 tuorli
- 50 gr circa di latte
- 8 gr di lievito per dolci

- un pizzico di sale

per il ripieno

- 250 gr di ricotta ben asciutta
- 50 gr di tuorli
- 40 gr di zucchero (io di canna Brasil BRONSugar di D&C)
- 70 gr di sciroppo d'acero
- 150 gr di latte intero
- 50 gr di panna fresca
- 15 gr di farina 00
- amarene sciroppate (circa 20)
- amaretti tritati qb
- burro di cacao (facoltativo)

Procedimento

1. Preparare la **crema pasticceria** per il ripieno. In un pentolino scaldare il latte con la panna fino a che inizia a fremere leggermente ai bordi (se si ha il termometro, portare a 80°C).
2. In un secondo pentolino mescolare (senza montare) i tuorli con lo zucchero e 30 gr di sciroppo d'acero, unire la farina setacciata ed amalgamare, facendo attenzione a non formare grumi.
3. Versare sul composto di uova il mix di latte e panna caldo, mescolando con una frusta, e cuocere a fuoco medio fino a che la crema addensa (84°C).
4. Trasferire in una ciotola, coprire con pellicola a contatto e lasciar raffreddare completamente.
5. Lavorare la ricotta (lasciata sgocciolare molto bene su carta assorbente da cucina) con il resto dello sciroppo d'acero (40 gr), quindi aggiungerla alla crema ormai fredda. Amalgamare bene e tenere da parte.
7. Preparare la **pasta**: in una terrina montare il burro morbido con lo zucchero e un pizzico di sale, aggiungere i tuorli e l'uovo intero, una alla volta, ed infine pian piano la farina, setacciata con il lievito, alternata al latte.
8. Mescolare fino ad ottenere un impasto morbido e liscio, senza grumi (deve risultare lavorabile con un cucchiaio di legno).
9. Con circa $\frac{2}{3}$ della pasta rivestire il fondo e le pareti di uno stampo (preferibilmente a cerniera), imburrato e infarinato di 22 cm, cospargere con abbondante granella di amaretti quindi stendere sopra il ripieno di crema-ricotta in uno strato uniforme, facendo attenzione a non mescolarlo agli amaretti.
10. Affondare nella crema le amarene sciroppate molto nel sgocciolate, quindi

ricoprire con il resto della pasta tenuta da parte con l'aiuto di un sàc a poche con bocchetta piatta.

11. Cuocere in forno caldo a 180°C per circa 30 minuti, fino a che la superficie sarà ben dorata.

12. Lasciar raffreddare nello stampo prima di sfornare.

13. Servire fresca (ma non fredda di frigo) spolverata a piacere di zucchero a velo.

Note

Prima di cospargere la pasta con la granella di amaretti, la si può spennellare con del burro di cacao fuso. Aiuterà a preservarla dall'umidità del ripieno.



Un abbraccio a tutti e buona lettura.
Alla prossima ^__^