

Torta "naked" all'italiana.

Una torta semplice, facile e scenografica. Sono partita dall'idea di realizzare una naked cake americana, poi in corso d'opera l'ho semplificata.

Ingredienti per una teglia del forno:

- 5 uova
- 125 g di zucchero
- 125 g di farina
- 1 pizzico di sale
- 1 cucchiaino di estratto o pasta di vaniglia
- buccia di limone grattugiata
- 1 cucchiaino di cremor tartaro
- poco succo di limone

Per il ripieno:

- 320 g di marmellata di fragole
- 160 g di formaggio spalmabile
- 250 g di mascarpone
- 400 g di panna da montare
- 1 cucchiaino di estratto o pasta di vaniglia
- 60 g di zucchero a velo
- 150 g di fragole a fettine

Per la bagna:

- 100 g di acqua
- 30/50 g di zucchero
- 30/50 g di rum o altro liquore
- Frutta fresca per decorare.

In alternativa al rum, potremo utilizzare alchermes, strega, maraschino, limoncello oppure per una bagna analcolica va bene il succo di frutta o del latte.

Ho trovato che la naked cake americana ha bisogno dei fogli di acetato e di un cerchio apribile per realizzare una torta a 4 strati che prima di essere sformata va tenuta in congelatore. Insomma, mi è sembrata laboriosa e allora mi son detta: "Facciamola a modo nostro!"



www.antoniettapolcaro.it

Procedimento.

Dividiamo le uova a temperatura ambiente in tuorli e albumi. Iniziamo a montare gli albumi e appena schiumano aggiungiamo il succo di limone e gradatamente lo zucchero. Poi il cremor tartaro. Mescoliamo sino ad ottenere un composto compatto. Aggiungiamo i tuorli uno alla volta e una volta terminati continuiamo a montare per un paio di minuti. Aggiungiamo la vaniglia e la buccia di limone. A mano aggiungiamo la farina facendola scendere da un setaccino, mescolando delicatamente.

Versiamo nella teglia foderata di carta forno e inforniamo in forno già caldo, ventilato o statico, a 200° per 15 minuti ca.

Sforniamo e lasciamo raffreddare un paio di minuti, poi capovolgiamo su un canovaccio. Stacchiamo la carta forno (se dovreste trovare difficoltà bagnate con un poco di acqua la carta forno).

Lasciamo raffreddare almeno un 'ora. Possiamo preparare questa base anche il giorno prima.

Prepariamo la crema. Mescoliamo il formaggio spalmabile con il mascarpone, la vaniglia e lo zucchero a velo.

A parte montiamo la panna ed uniamola alla crema. Mettiamo in frigo.

Tagliamo il rettangolo di pasta in quattro parti uguali, aiutandoci con un centimetro o un righello. Mettiamo i pezzi uno sull'altro e pareggiamo i bordi.

Componiamo la torta in un piatto rettangolare. Mettiamo il primo strato, bagniamo con la bagna, poi distribuiamo qualche cucchiaio di marmellata, poi dei pezzetti di fragola, poi uno strato di crema utilizzando la sac a poche.

Continuiamo così fino all'ultimo strato. Decoriamo con frutta fresca.

Potremo sostituire sia la marmellata che il tipo di frutta utilizzata, magari con ciliegie e frutti di bosco, lamponi, pesche, albicocche. Potremo farcire con crema pasticciera e anche comporre o tagliare la torta diversamente, tagliandola in due rettangoli per farla più bassa.