

# Torta al quark e mirtilli



**I mirtilli al momento stanno vivendo un vero e proprio boom. Oggi li utilizziamo per creare una divina torta di quark.**

Perché i mirtilli sono così popolari? Probabilmente perché compaiono così spesso sui blog dedicati alla cucina e negli account di Instagram. Non solo sono lì usati per il loro aspetto (si utilizzano spesso come decorazione in porridge e bowl), anche attraverso i nuovi media sono diventati molto famosi per le loro proprietà salutari. Oggi, le piccole bacche blu sono anche considerate superfood perché contengono molte vitamine e altre importanti sostanze nutritive.

In Svizzera, la superficie coltivata a mirtilli è triplicata negli ultimi dieci anni e anche nel 2018 non s'intravede la fine della loro ondata di successo. Se prima si congelano e poi si usano per decorare torte e dolci, si forma una sorta di morbido strato di ghiaccio sulla loro superficie, che dona un effetto magnifico.

- 100 g di burro, a temperatura ambiente
- 220 g di Savoiard
- 400 g di mirtilli + bacche per la decorazione
- 250 g di panna intera
- 100 g di zucchero
- 500 g di quark magro
- 8 foglie di gelatina
- 1 limone
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- Decorazione

1. Sbriciolare i Savoiard e impastarli bene con il burro a temperatura ambiente. Mettere il composto nella padella della tortiera, in modo che abbia un'altezza uniforme, e poi refrigerare per circa 30 minuti.
2. Ridurre i mirtilli in purea insieme allo zucchero.
3. Aggiungere il quark e il succo di limone alla purea di mirtilli e mescolare bene.
4. Ammollare le foglie di gelatina in acqua fredda.
5. Poi spremere le foglie di gelatina e riscaldarle a fuoco lento in una piccola padella fino a quando la gelatina diventa liquida.
6. Poiché la gelatina si rapprende molto rapidamente, si consiglia di aggiungerle un piccolo cucchiaino della miscela di mirtilli freddi e quark e poi mescolare. Ripetere l'operazione. Mescolare poi l'intera miscela di gelatina nel composto di quark e mirtilli. (Se qualcosa non fosse chiaro, osservare le informazioni sulla confezione di gelatina.)
7. Sbattere bene la panna con lo zucchero vanigliato e amalgamarla al composto.
8. Versare il composto sulla base raffreddata dei biscotti, nella tortiera.

9. Raffreddare nuovamente la torta per almeno 5 ore.
10. Togliere la torta dallo stampo, decorare, pronto.

Durata circa 30 minuti più almeno 5 ore di refrigerazione