

Torta sbriciolata al rabarbaro e alle fragole



Un duo perfetto: Per creare questa ricetta primaverile, le fragole e il rabarbaro vengono cotti in una torta succosa con una deliziosa rifinitura.

La stagione del rabarbaro è fra aprile e giugno, e come gli asparagi, la stagione finisce il 24 giugno. Dopo di che, aumenta il livello di acido ossalico della verdura, responsabile della sensazione di aver dei peli fra i denti e dannoso per i reni (anche se l'acido diventa problematico solo in quantità elevate).

Le fragole svizzere sono di solito disponibili da metà maggio e dato che le stagioni si sovrappongono per un breve periodo, volevamo creare una pietanza utilizzando i due ingredienti. Il risultato è questa bella sbriciolata al rabarbaro e fragole, che ha un sapore ancora migliore il giorno dopo, quando si è ben rappresa. Fuori stagione, si può sostituire il rabarbaro con bacche fresche.

Base e rifinitura

- 500 g di farina
- 220 g di zucchero
- ½ limone biologico grattugiato, scorza
- 1 cucchiaino di lievito in polvere
- 1 presa di sale
- 300 g di burro freddo, tagliato a cubetti

Composto di Quark

- 3 uova, separate
- 1 presa di sale
- 60 g di zucchero
- ½ pacchetto di polvere di budino alla vaniglia
- 250 g di Quark
- 70 g di burro ammorbidito
- 50 g di panna acida
- 60 g di miele di fiori
- 1 cucchiaino di pasta di vaniglia

In aggiunta

- Pirofila da forno circa 35 x 24 cm
- Un po' di burro per imburrare la teglia
- 300 g di rabarbaro, a pezzetti
- 200 g di fragole, a pezzetti

Base e rifinitura

1. Preriscaldare il forno a 180 gradi attivando la resistenza superiore e inferiore, ungere la pirofila con il burro e metterla da parte.
2. Mescolare la farina, lo zucchero, la scorza di limone, il lievito e il sale in una ciotola. Mescolare con le dita il burro nell'impasto fino a formare una pasta friabile. Mettere da parte un terzo del composto per la rifinitura, premere il resto nello stampo.

Composto di Quark

1. Sbattere gli albumi e il sale in una ciotola con un miscelatore elettrico a mano fino a renderla soffice e spumosa. Aggiungere lo zucchero gradualmente, continuando a mescolare fino a quando lo zucchero è completamente incorporato.
2. Sbattere i tuorli d'uovo e la polvere di budino alla vaniglia con un mixer a mano fino ad ottenere una massa liscia, aggiungere i restanti ingredienti e sbattere per 1 minuto fino ad ottenere un composto omogeneo.
3. Versare il composto di Quark sulla base, lisciarlo e disporvi sopra i pezzi di rabarbaro e di fragola. Sbriciolare l'impasto per la rifinitura tra le dita e cospargervelo sopra.
4. Cuocere la torta nel forno preriscaldato per circa 45 a 50 minuti. Lasciare raffreddare completamente.

Tempo di preparazione: circa 1 ora e 25 minuti inclusa la cottura

Bio Porta Leone brut Prosecco DOC

Giallo oro pallido. Delicati sentori di mela Golden Delicious, pera e un accenno di fiori bianchi. Corposità media con perlage fine e acidità succosa nel finale.



[Visualizzare nello Shop Vini >](#)