

Torta rovesciata alle prugne nel video tutorial



Da luglio a ottobre, ci regala la sua bella buccia viola-blu e ispira ricette fruttate: Viva la prugna!

Per una torta rovesciata, si inizia con la farcitura, in questo caso uno strato di caramello, seguito da fette di prugna. Solo a questo punto si pongono sopra strati di pan di Spagna e pasta sfoglia.

Le prugne hanno una polpa gialla o rossa. Visivamente, per questa ricetta si consiglia la seconda variante.

A seconda della succosità della frutta e dello spessore della tortiera, è possibile che durante la cottura fuoriesca del liquido, quindi assicuratevi di posizionare sotto la tortiera una teglia più grande foderata con carta da forno. Per consentire al caramello di rapprendersi e alla torta di risultare ben cotta, la pasta si deve completamente raffreddare prima di essere ribaltata. La dolcezza della frutta può variare notevolmente, quindi è consigliabile regolare la panna per il topping con più o meno miele.

Torta

- 50 g di burro, morbido
- 50 g di zucchero di canna
- ½ pacchetto di zucchero vanigliato (8 g)
- 3 prese di sale
- 2 uova piccole
- 100 g di yogurt greco non zuccherato
- 100 g di farina bianca
- 50 g di nocciole macinate
- ½ cucchiaino di lievito in polvere
- 20 g di burro fuso
- 120 g di zucchero di canna
- 5 prugne, tagliate a fette sottili di circa 2 mm
- 1 pasta sfoglia rotonda del diametro di circa 25 cm (a seconda delle dimensioni della tortiera)

Topping

- Una ricca manciata di mandorle in scaglie
- Un generoso sorso di Amaretto
- 1 ½ dl di panna semigrassa, raffreddata in freezer per 30 minuti
- 50 g di yogurt greco
- Poco miele liquido o sciroppo d'agave (la quantità dipende dalla dolcezza delle prugne)

torta

1. Preriscaldare il forno a 180 gradi attivando la resistenza superiore e inferiore.
2. Mescolare il burro con 50 g di zucchero di canna, lo zucchero vanigliato e il sale.
3. Aggiungere le uova una alla volta, quindi lo yogurt, mescolando tra l'uno e l'altro ingrediente.
4. Infine, aggiungere la farina, le nocciole e il lievito e sbattere/impastare di nuovo brevemente l'impasto a mano con una frusta.
5. Fissare la base di una tortiera rotonda di circa 25 cm di diametro con carta da forno.
6. Spennellare generosamente la carta da forno e i lati della tortiera con il burro fuso.
7. Distribuire uniformemente 120 g di zucchero di canna sul fondo della tortiera.
8. Disporre le fette di prugna a ventaglio nella tortiera. Versare il pan di Spagna sulla superficie e spanderlo con cura fino ai bordi. Fate attenzione che i frutti non si spostino.
9. Disporre la pasta sfoglia, premere leggermente e bucherellare più volte con un coltello affilato.
10. Cuocere per circa 45 minuti, quindi lasciar raffreddare completamente e toglierla dalla tortiera, ribaltandola.

topping

1. Tostare le scaglie di mandorle senza usare grassi.
2. Smorzare con un bel sorso di Amaretto, far sobbollire/caramellare brevemente finché non c'è più liquido. Disporre immediatamente le scaglie su un piatto ricoperto di carta da forno in modo che non si attacchino.
3. Montare a neve la panna semigrassa e mescolarla con lo yogurt.
4. Distribuire i pezzi di torta nei piatti, ricoprirli con un cucchiaino di panna, eventualmente irrorarli con il miele e cospargerli di mandorle a scaglie.

Preparazione: circa 1 ora e 40 minuti inclusa la cottura nel forno

Stone Barn White Zinfandel Rosé DOCG

Rosso lampone chiaro. Bouquet fruttato che ricorda i ribes e la pesca. Al palato si rivela fresco ed equilibrato.

[Visualizzare nello Shop Vini](#)

