

Torta al grano saraceno con confettura di lamponi

Facendo un po' di ordine tra i miei libri di cucina e le ricette volanti annotate qui e là, ho trovato 2 libri inerenti il Trentino Alto Adige

, ovviamente souvenir di vacanza. L'uno delle ricette di montagna e l'altro sulle specialità delle Dolomiti, riportano entrambi la ricetta della torta di grano saraceno. Una vera delizia a cui è difficile resistere con i suoi colori intensi e le sue fette alte, consistenti perfette da mangiare con la forchettina e un buon caffè quando le passeggiate finiscono in pasticceria.

Non è la prima volta che cerco di riproporla a casa e i risultati non sono sempre stati quelli che speravo. Nel web ne esistono davvero molte versioni non troppo diverse eppure diverse! Stessi ingredienti con grandi differenze di dosaggio e la trama della torta sfornata sembra sempre la stessa. Così avendo trovato la stessa ricetta su ben 2 libri di cucina tipica regionale, mi sono ancora una volta incuriosita e ho provato. Il risultato è buono, migliore di molti altri tentativi. Rimane sempre una torta abbastanza compatta e non molto umida ma i sapori ci sono tutti con una straordinaria intensità. Per questo ho deciso di condividere con voi la ricetta di questa torta che ha anche il pregio di essere senza glutine, per cui adatta anche al consumo di chi soffre di celiachia. Se vi ho incuriositi, provatela e fatemi sapere cosa ne pensate o perché no datemi qualche consiglio per la torta di grano saraceno perfetta, la troveremo insieme.

INGREDIENTI:

- 250 g di farina di grano saraceno
- 250 di mandorle spellate

- 250 di zucchero
- 250 di burro
- 6 uova
- 1 pizzico di sale fino
- 1 bustina di vanillina
- 1 bustina di lievito per dolci vanigliato
- confettura di lamponi (per farcire)
- zucchero a velo vanigliato per guarnire

PROCEDIMENTO:



Lavorare il burro a temperatura ambiente con 150 g di zucchero. Unire i tuorli uno alla volta e mescolare fino a ottenere un composto spumoso. Aggiungere un pizzico di sale fino, la vanillina e le mandorle che avremo tritato con il mixer fino a ridurle a granella.

Montare gli albumi a neve ben ferma unendo poco per volta i restanti 100 g di zucchero.



Incorporare al composto di uova la farina di grano saraceno, il lievito per dolci e infine gli albumi montati a neve, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto per dare leggerezza all'impasto.



Foderate una tortiera di carta forno, versare il composto e cuocere in forno statico a 180 gradi per circa 50 minuti controllando poi la cottura con la prova dello stecchino.



Sfornare e lasciare raffreddare la torta prima di tagliarla in senso orizzontale. Farcire con un generoso strato di marmellata (la ricetta originale prevede marmellata di mirtilli rossi ma io ho usato quella di lamponi, comunque acidula e soprattutto fatta in casa con i miei lamponi dolcissimi) e richiuderla. Spolverare la superficie con lo zucchero a velo vanigliato e servire.

