

Torta d'autunno

E' arrivato l'autunno con tutto il suo caratteristico corredo. Si è adagiato comodo e ha aperto la sua valigia. Ne sono uscite le giornate più brevi, le temperature inferiori e la concreta percezione dell'umidità.

Gli orizzonti con i primi accenni di nebbia e pioggia si tingono con tutte le tonalità del grigio e vestono con cappotti di natura. L'oro, il rosso e l'arancione delle foglie spiccano come gioielli, comunicando una sensazione di calore. Dai camini e nell'aria si diffonde il profumo della legna che scoppietta nelle stufe e nei camini. Intanto in cucina nuovi ingredienti fremono, rivendicano la loro stagionalità salutano gli ultimi ortaggi dai sapori freschi e colori squillanti, che tanto hanno dato per tutta l'estate.

Davanti a questo scenario tanto malinconico, quanto romantico, sento il desiderio di fare una bella torta, abbastanza classica. La copertura di panna la ingentilisce e bilancia l'aromaticità della farcitura. Ricordo quando da piccola la mia mamma preparava torte alla panna. Armata di un lungo coltello da cucina con la lama piatta e della sua manualità a poco a poco la stendeva per ricoprire tutti i lati, fino a che diventavano perfettamente lisci, mentre io in tutto questo quasi mi incantavo a guardarla a bocca aperta. Oggi mi rendo conto di quanto fossero belle e genuine tutte le cose, non servivano mille strumenti, impastatrici e spatole da pasticceria. Per raggiungere l'obiettivo prefissato, bastano la buona volontà e l'amore per ciò che si fa.

Ecco la mia torta, un 'elogio all'autunno.

INGREDIENTI:

- 1 pan di Spagna
- 500 ml di panna fresca
- 3 grappoli di uva clinto

- 5 grappoli di uva fragola bianca
- 2 g di agar agar
- il succo di 1 limone
- 1 bicchiere di latte parzialmente scremato
- 100 g di zucchero + 2 cucchiari

PROCEDIMENTO:

Per prima cosa preparare la gelatina d'uva che utilizzeremo per farcire la torta. Lavare e sgranare i grappoli d'uva, ricordando di tenere da parte un pezzetto di entrambe i tipi di uva, per poter guarnire la torta prima di servire.

Passare i cicchi d'uva ottenuti con il passaverdura. Versare il succo e la polpa ottenuti in una pentola antiaderente, unire i 100 g di zucchero, il succo di limone e l'agar agar. Portare a bollore e cuocere per circa 20 minuti. Lasciare raffreddare.

A parte montare a neve la panna fresca e incorporare i due cucchiari di zucchero, mescolando delicatamente. Tenere da parte 1/3 di panna per la farcitura e mettere la rimanente in frigorifero, poiché servirà solo alla fine per la copertura.

Tagliare il pan di Spagna dividendolo in 3 strati.

È giunto il momento di assemblare la torta. Mettere sul piatto da portata il primo disco di pan di Spagna, con un cucchiario distribuire sulla superficie parte del latte, senza eccedere, poiché le basi devono mantenere la propria consistenza.



Spalmare parte della gelatina d'uva già preparata, senza farla fuoriuscire dal margine esterno.



Arricchire la farcitura con qualche cucchiaino di panna montata.



Coprire con il secondo disco e ripetere gli stessi passaggi con il latte, la confettura e la panna. Coprire con l'ultimo strato di pan di Spagna.

A questo punto munirsi di pazienza per coprire la torta di soffice panna, cercando di distribuirla in modo omogeneo.



Decorare a piacere con l'uva tenuta da parte.

