

DESSERT AUTUNNO

Torta all'uva con crema leggera allo zenzero

Ingredienti per una torta da 24 centimetri di diametro (8 porzioni)

300 grammi farina 00
150 grammi zucchero semolato
una bustina di lievito per dolci
125 grammi burro ammorbidito
400 grammi uva bianca senza semi
4 uova
1 decilitri di latte
20 grammi zucchero a vero

per la crema:

5 decilitri di latte
10 grammi di zenzero tagliato a fettine
150 grammi zucchero semolato
4 tuorli d'uovo
30 grammi di fecola di patate

per la guarnizione:

qualche fogliolina di mentuccia

per la torta:

Preriscaldare il forno a 180 gradi, imburrare e infarinare lo stampo.

Lavare l'uva ed asciugarla, tagliare gli acini a metà.

Setacciare in una ciotola la farina, lo zucchero, il lievito e il sale. Formare una fontana e al centro mettere il burro ammorbidito. Lavorare con un cucchiaio di legno per amalgamare gli ingredienti.

Aggiungere le uova una alla volta, finché non si amalgamano.

Aggiungere il latte a filo e sbattere il tutto fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Mettere una parte degli acini d'uva dentro l'impasto e, poi, versarlo nello stampo.

Aggiungere la restante uva sull'impasto e spolverare con lo zucchero a velo.

Infornare la torta per circa 30 minuti o fino a quando la superficie non sarà bella dorata. In ogni caso, trascorso il tempo fare «la prova dello stecchino».

(Serve uno stecchino in legno, può essere usato uno stuzzicadenti. Bucare al centro la torta. Se lo stecchino uscirà perfettamente asciutto e pulito, la cottura del dolce è ultimata)

Raffreddare completamente la torta sulla graticola prima di servirla.

per la crema:

scaldare il latte con lo zenzero a fuoco medio.

Nel frattempo, sbattere in una ciotola i tuorli con lo zucchero. Aggiungere la fecola e mescolare bene, facendo attenzione che non rimangano grumi.

Aggiungere un mestolo di latte alle uova. Mescolare e ripetere fino a quando non sarà unito tutto il latte caldo. Rimettere sul fuoco e, continuando a mescolare, cuocere per circa 4 minuti per ottenere una crema addensata.

Lasciare raffreddare.

comporre il piatto:

Sistemare una fetta di torta e salsarla con la crema allo zenzero.

Guarnire con una spolverata di zucchero a velo, una fogliolina di mentuccia e qualche acino d'uva

Composizione del dessert:

| | | |
|-------------|-------|--------|
| Proteine | 12,2 | grammi |
| Lipidi | 21,25 | grammi |
| Carboidrati | 85,5 | grammi |

| | |
|------|-----|
| Kcal | 560 |
|------|-----|