La Torta Russa (tipico dolce veronese)

Dopo i “Risini” non potevo di certo farmi sfuggire un’altro dolce caratteristico della tradizione veronese. Stiamo parlando della strepitosa Torta Russa, un dolce a base di amaretti e mandorle.

Molti di voi si staranno domandando: ma perchè si chiama “russa” se è un dolce tipica della città di Verona?
Ci sono due ipotesi sull’origine del nome. La prima è quella che caratterizza il suo aspetto che viene associato al colbacco russo (*ušanka*), un copricapo prevalentemente militare, ma usato anche dai civili, con un rivestimento in pelliccia a forma di cilindro o tronco di cono. La seconda invece è data da una leggenda che narra di un pasticcere veronese che si era innamorato di una bellissima donna russa dagli occhi azzurri e, secondo il racconto, l’uomo si sarebbe trovato a bordo di una nave attraccata nel porto di Odessa e per conquistare il cuore della giovane e splendida ragazza, avrebbe deciso di creare questo dolce da consegnare all’amata e perciò quindi chiamato “Torta Russa”.

La preparazione di questa torta è super veloce e semplice. Pochi passaggi per realizzare un dolce gustoso. Sicuramente l’utilizzo della pasta sfoglia già pronta fa risparmiare parecchio lavoro ed è la modalità più comune. Ovviamente potete realizzarla anche a mano. A voi la scelta.

Ingredienti per uno stampo di diametro 20 cm:

- 3 uova medie
- 90 gr di burro fuso (raffreddato)
- 75 gr di zucchero bianco + 75 gr di zucchero di canna grezzo (potete utilizzare anche quello integrale di cocco)

- 100 gr di amaretti (da polverizzare)
- 50 gr di farina di mandorle
- 50 gr di amido di mais
- 50 gr di farina 00
- un pizzico di sale
- 8 gr di lievito per dolci
- 1 tappino di liquore Rhum
- mezza fialetta di aroma mandorla
- pasta sfoglia tonda (già pronta per l'uso)

Preparazione:

Per prima cosa prendete uno stampo a cerniera del diametro di 20 cm e rivestitelo con la pasta sfoglia che avrete bucherellato coi rebbi di una forchetta. La pasta sfoglia che acquistate ha già la carta forno, pertanto non occorre rimuoverla e potete utilizzarla assieme alla pasta per rivestire direttamente lo stampo.

Riducete gli amaretti in polvere utilizzando un tritatutto (in alternativa potete porli in un sacchetto e poi schiacciarli fino a renderli una polvere grezza).

In una ciotola capiente versate le uova, lo zucchero bianco e quello di canna e lavorateli con le fruste elettriche fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.

Aggiungeteci il Rhum, la mezza fialetta di mandorla e il burro fuso e continuate a montare per altri 2 minuti.

In un'altra ciotola miscelate la farina con l'amido di mais,

la farina di mandorle, gli amaretti in polvere, il sale e il lievito setacciato. Mescolate con cura.

Versate la miscela delle polveri sul composto montato ed amalgamate il tutto utilizzando una spatola con movimenti dall’alto verso il basso.

Versate il composto così ottenuto all’interno dello stampo con la pasta sfoglia e ripiegate i bordi di quest’ultima sull’impasto della Torta Russa.

Cuocetela in forno ventilato a 180° C per circa 40-45 minuti. La cottura varia da forno a forno, pertanto verificatela sempre.

Lasciatela raffreddare completamente prima di servirla.

Alla prossima gustosa ricetta,
Charles