

La Torta Delizia

La Torta Delizia è un altro strepitoso dolce della pasticceria tradizionale italiana e ha origini antiche nella Sicilia occidentale. La torta è composta da un soffice pan di Spagna bagnato al maraschino e farcito con della confettura alle albicocche ed infine ricoperto con una gustosa “pasta delizia” (attenzione a non chiamarla “pasta di mandorle”, come molti fanno, poiché quest’ultima ha una composizione leggermente diversa).

La preparazione della Torta Delizia richiede tre tempi:

1. la sera prima si prepara il pan di Spagna e la bagna al maraschino;
2. una volta ricoperta con la pasta delizia va fatta riposare per almeno 8 ore;
3. una seconda cottura in forno a 200° C per 15 minuti circa; una volta tolta dal forno va subito spennellata con la gelatina.

Ingredienti per 9 persone:

Per il pan di Spagna:

- 150 gr di zucchero extra fine
- 75 gr di farina 00
- 75 gr di fecola di patate
- 6 uova (non fredde)
- vaniglia q.b. (oppure una bustina di vanillina)

Per la bagna al maraschino:

- 250 ml di acqua
- 100 gr di zucchero
- 35 ml di liquore maraschino

Per la farcitura:

- confettura di albicocche (senza pezzi)

Per la pasta delizia:

- 250 gr di farina di mandorle super fine
- 140 gr di zucchero a velo vanigliato
- 2 uova intere + 1 tuorlo
- scorza grattugiata di mezzo arancio (non trattato)
- mezza fialetta di aroma alle mandorle amare

Per la copertura e lucidatura:

- 300 ml di acqua
- un cucchiaino colmo di confettura di albicocche
- 3 cucchiaini colmi di zucchero
- 10 gr di gelatina in polvere (oppure potete utilizzare una bustina di Tortagel della PaneAngeli)

Preparazione:

La sera prima preparate il pan di spagna e la bagna al maraschino.

In una planetaria con la frusta versate le uova intere con lo zucchero e la vaniglia. Azionate la macchina a velocità alta per montate il tutto. Dovrete ottenere un composto chiaro e spumoso. Se non avete la planetaria potete utilizzare delle semplici fruste elettriche.

Incorporate le polveri, la farina e la fecola, setacciandole al composto di uova e zucchero. Amalgamate il tutto utilizzando una spatola o frusta a mano facendo attenzione a non smontare troppo il composto.

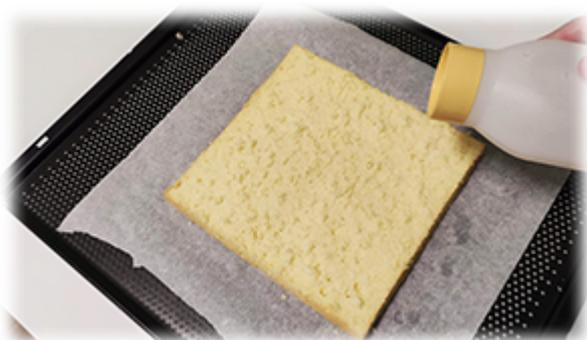
Versate il composto in una teglia inburrata ed infarinata

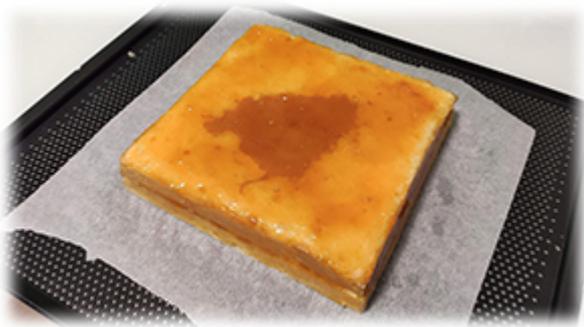
oppure utilizzando della carta forno sul fondo. Nel mio caso ho utilizzato uno stampo quadrato a cerniera 21 x 21 cm. Infine cuocete in forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 30 minuti.



Per preparare la bagna: mettete in un pentolino l'acqua e lo zucchero e portate a bollore. Appena inizia a bollire aggiungeteci il liquore e lasciate evaporare l'alcool per almeno un minuto tenendolo sempre in ebollizione dopodiché spegnete e lasciate raffreddare completamente.

Il giorno seguente: tagliate il pan di spagna (a voi la scelta se tagliarlo in due o in tre parti). Bagnate il primo strato e cospargete di confettura di albicocche. Ponete sopra l'altro strato di pan di spagna e procedete allo stesso modo. Mettete l'ultimo strato di pan di spagna a ricomporre la torta e bagnate anch'esso. Infine cospargete l'intera torta inclusi i suoi lati con la confettura di albicocche. Mettetela da parte per dedicarvi alla preparazione della "pasta delizia".

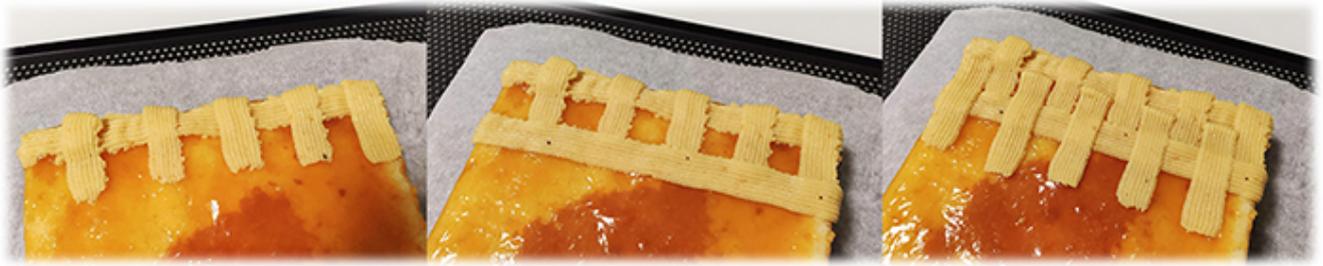




In un mixer con lame versate tutti gli ingredienti (farina di mandorle, zucchero a velo, uova, scorza della buccia d'arancia, aroma) e fate girare a velocità alta fino ad ottenere una pasta belle liscia.



Trasferite la pasta delizia in una sac a poche dove avrete montato un beccuccio schiacciato rigato di media grandezza ed iniziate la classica decorazione "a canestro". Per fare ciò dovrete fare una prima striscia di pasta in senso orizzontale sull'estremità della torta, quindi farete delle piccole strisce verticali sovrapponendole a quella orizzontale e distanziandole tra loro, lo spazio che dovrete lasciare tra una striscia e l'altra dovrà essere pari alla larghezza di queste. Fatto ciò procedete facendo un'altra striscia orizzontale, si formeranno dei quadrati vuoti, riempite quest'ultimi facendo altre piccole strisce verticali. Procedete in questo modo fino a coprire l'intera torta. Per il bordo potete anche cambiare la decorazione facendo un movimento dal basso verso l'alto oppure con un effetto ondulato o ruffle.



Lasciate la torta riposare per almeno 8 ore prima. In questo modo la pasta delizia tenderà ad asciugarsi leggermente ed inoltre aiuterà ad assestare i sapori.



Trascorse le 8 ore ponete la torta in forno statico e preriscaldato a 200° C per circa 15 minuti. Se lo ritenete opportuno potete negli ultimi 5 minuti utilizzare la modalità ventilato per conferire più colore alla torta.



Preparate la glassatura. In un pentolino versate l'acqua, la confettura, lo zucchero e la gelatina in polvere. Portate quasi a bollore e continuando a girare. Appena inizia ad addensarsi toglietela subito dal fuoco.



Tolta la torta dal forno spennellatela completamente, bordi inclusi, con la glassa appena preparata e ancora calda.



La Torta Delizia è ultimata. Lasciatela raffreddare completamente prima di porla in frigorifero e servirla. □

