

Per la festa della donna una "torta delle rose"

Author : Josie

Date : 8 marzo 2015



Buongiorno carissimi lettori e lettrici,
beh come state? Vi sono mancata? Spero di si!
Per prima cosa mi faccio e faccio al gentil sesso gli auguri più calorosi di questo mese.



L'8 Marzo è la **giornata internazionale della donna** e vorrei onorarla con un dolce che detiene delle caratteristiche di un fiore cioè la rosa. La rosa da secoli rappresenta o meglio simboleggia l'amore, la devozione, l'ammirazione, la bellezza, la perfezione e la delicatezza ciò che potrebbe farci pensare alla donna. Si ricorre a questa giornata per ricordare sia le conquiste sociali, politiche ed economiche delle donne che le discriminazioni e le violenze a cui ancora oggi sono oggetto in molte parti del mondo. C'è ancora tanta strada da percorrere ma non demordiamo.

La ricetta di oggi è un dolce molto antico che si chiama **Torta delle rose** tipico della cucina mantovana. Essa ha delle origini nobili e antichissime e fu creata per rendere omaggio a colei che sarà poi definita la "first lady" del Rinascimento. Si ideò per le nozze alla Corte dei Gonzaga nel 1490 in occasione delle **nozze di Isabella d'Este allora sposa del Marchese Francesco II.**

Andiamo in cucina a prepararla...

Torta di rose

Ingredienti

Procedimento

Per prima cosa sciogliere gradualmente il lievito con il latte poi disporre la farina a fontana nella ciotola, mettere nel centro lo zucchero, il lievito, la vanillina, il sale ed il burro morbido lungo i lati. Infine aggiungere l'uovo battuto ed impastare bene dopo cioè lasciarlo lievitare per un ora.

Nel frattempo prepariamo la crema lavorando in un pentolino tre tuorli con lo zucchero e un pizzico di sale, unirvi la farina poco per volta e stemperare col latte tiepido versato a filo, aromatizzare con la scorza di limone. A questo punto portare sul fuoco il composto e farla cuocere mescolandola di continuo affinché la crema non comincerà a diventare più consistente; dopodiché quando è pronta versarla in una ciotola e coprirla con della pellicola per non formare crosticine.

Stendere la nostra pasta lievitata a rettangolo e cospargerla con la crema raffreddata e l'uvetta tenuta precedentemente in ammollo nel liquore. Arrotolarla strettamente nel senso della lunghezza e tagliare circa 15 fette dello spessore di 2 dita, porle in una tortiera con carta oleata un po' distanziate.

Spennellarle col latte e lasciar riposare per una mezz'oretta, durante questo tempo le rose si apriranno e si attaccheranno le une alle altre.
Infornare a 200°C per 20 minuti.

Beh... vi auguro un buon dessert

A presto

J.