

Torta alla crema di zucca



Dessert

Tipo di ricetta



90 Minuto

Preparazione

8 ore



Media

Difficoltà



Ingredienti per 8-12 persone

Per la base della torta:

3 uova
150 g di zucchero semolato
1 bustina di zucchero vanigliato
125 g di burro fuso
150 g di farina tipo 00
50 g amido di mais (maizena)
40 ml di olio di semi di zucca stiriano IGP

Per la crema:

50 g di semi di zucca stiriani
50 g di zucchero semolato
5 fogli di gelatina
1 uovo
1 tuorlo
50 g zucchero a velo
100 g di cioccolato nougat
1/4 l di yogurt
1/2 l di panna liquida

Preparazione

Preparare la tortiera (foderare con carta da forno, imburrare e infarinare i bordi), ammorbidire i fogli di gelatina in una ciotola con acqua fredda e preriscaldare il forno a 100°C. Caramellizzare i semi di zucca in una padella con lo zucchero. Distribuirlo su un foglio di carta da forno, farlo seccare in forno e poi raffreddare.

Setacciare la farina con l'amido di mais e separare le uova. Montare a neve gli albumi, aggiungere lo zucchero e man mano i tuorli. Aggiungere il burro fuso mescolando lentamente e amalgamarlo al composto di farina e amido. Versare l'impasto nella tortiera e cuocere a 180°C per 25 minuti.

Nel frattempo, grattugiare finemente 2/3 dei semi di zucca caramellizzati e fondere il cioccolato nougat. Mentre la base della torta si raffredda, sbattere a crema i tuorli e lo zucchero sopra al vapore. Aggiungerci i fogli di gelatina schiacciati e farli sciogliere. Successivamente, aggiungere il cioccolato nougat fuso, lo yogurt, l'olio di semi di zucca e i semi di zucca caramellizzati e grattugiati. Montare la panna, versarne 2/3 nel composto e distribuirlo sulla base della torta ormai raffreddata. Mettere in frigorifero la torta e lasciarla riposare per 8 ore. Infine, ricoprire la torta con la parte restante della panna montata e decorarla con i semi di zucca caramellizzati che sono rimasti.

Ricetta di Dipl.-Päd. Maria Koller / Foto: Stefan Kristoferitsch