

Torta Tenerina

Scritto da Administrator

Martedì 31 Marzo 2020 15:48 - Ultimo aggiornamento Martedì 31 Marzo 2020 15:53



La torta tenerina è un dolce tipico della città di Ferrara, che sembra sia stata realizzata la prima volta agli inizi del Novecento in onore della Regina del Montenegro, moglie di Vittorio Emanuele III. È un dolce senza lievito, che si prepara con pochi ingredienti - cioccolato fondente, burro, zucchero, uova e pochissima farina - e ha una consistenza particolare.

Una volta sfornata, la torta tenerina non ha un aspetto bellissimo, rimane bassa, ma con una crosticina esterna fragrante e umida all'interno, tanto da sciogliersi in bocca ad ogni assaggio e meritare, nel dialetto ferrarese, la definizione di "torta tacolenta", che in italiano significa appunto appiccicosa.

Torta Tenerina

Scritto da Administrator

Martedì 31 Marzo 2020 15:48 - Ultimo aggiornamento Martedì 31 Marzo 2020 15:53

INGREDIENTI PER UNO STAMPO DA 23 CM DI DIAMETRO

Cioccolato fondente 200 g

Burro 100 g

Uova medie 4

Zucchero 150 g

Farina 00 50 g

Zucchero a velo q.b.



Iniziate tritando il cioccolato, poi trasferitelo in una terrina e scioglietelo lentamente a bagnomaria o al microonde. Solo quando il cioccolato sarà già sciolto, ma non eccessivamente caldo unite il burro a pezzetti e lasciatelo sciogliere continuando a mescolare. Lasciate intiepidire il composto di cioccolato e burro, mescolandolo di tanto in tanto.

Torta Tenerina

Scritto da Administrator

Martedì 31 Marzo 2020 15:48 - Ultimo aggiornamento Martedì 31 Marzo 2020 15:53

Nel frattempo separate i tuorli dagli albumi in due ciotole differenti e capienti. Aggiungete a questi ultimi metà dello zucchero e montateli fino ad ottenere un composto fermo e spumoso e tenete da parte.

Versate nei tuorli la parte restante di zucchero, poi montate il tutto a velocità moderata fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.

A questo punto con le fruste ancora in azione versate a filo il composto di cioccolato e burro ormai tiepido e continuate a sbattere fino a che non otterrete un composto uniforme. Aggiungete quindi gli albumi montati a neve in più riprese incorporandoli mescolando delicatamente dal basso verso l'alto per evitare di smontarli.

Unite la farina setacciata a pioggia e mescolate sempre con una spatola con movimenti delicati dal basso verso l'alto fino ad ottenere un composto liscio ed uniforme.

Imburrate e infarinate uno stampo a cerniera da 23 cm e versate al suo interno l'impasto. Cuocete in forno statico preriscaldato a 180° per 30-35 minuti (si sconsiglia l'utilizzo del forno ventilato che potrebbe cuocere troppo l'esterno della torta e troppo poco la parte interna).

Una volta sfornata lasciate intiepidire prima di sformarla.

Poco prima di servire cospargerla di zucchero a velo.

La torta tenerina si può conservare per 3-4 giorni sotto una campana di vetro. Per ottenere un gusto ancora più intenso spolverizzatela con del cacao amaro!

Per una versione senza glutine utilizzate la stessa dose di farina di riso.

Torta Tenerina

Scritto da Administrator

Martedì 31 Marzo 2020 15:48 - Ultimo aggiornamento Martedì 31 Marzo 2020 15:53

Bisogna fare attenzione alla cottura della torta, infatti una cottura prolungata darà come risultato una torta troppo compatta e asciutta tipo pan di Spagna... compromettendo il gusto e la consistenza tipica di questa torta.

Al contrario, una cottura troppo breve, può dar vita ad una torta eccessivamente molle, difficile anche da porzionare.

Considerato che molto dipende anche dal forno che si ha a disposizione, controllate la situazione dopo i 25', tempo in cui si intravede ben chiara anche la croccante crosticina e potete valutare con uno stecchino a che punto è la torta.

Ricordate che all'interno la torta tenerina deve mantenersi umida e piuttosto morbida, quindi se lo stuzzicadenti esce umido, va bene! Al contrario l'esterno deve risultare più asciutto e con una crosticina. Quindi provate con lo stecchino in più punti della torta.

Buon appetito!