

LA TORTA DEL
il **Mosgatto**
di
Scanzo

ricetta di

Edj Persico

Vincitrice del concorso 2016



Ingredienti

Per la frolla montata bianca:

- 180g di farina bianca
- 120g di burro a temperatura ambiente
- 1 uovo a temperatura ambiente
- 1 cucchiaio di miele robinia
- 1 cucchiaino di lievito
- 1 pizzico di sale

Per la frolla montata rossa:

- 180g di farina bianca
- 120g di burro a temperatura ambiente
- 1 uovo a temperatura ambiente
- 1 cucchiaio di miele robinia
- 1 cucchiaino di lievito
- 1 pizzico di sale
- 75g di mirtilli rossi disidratati

Per il ripieno:

- 200g di miele robinia
- 100g di nocciole
- 100g di noci

Per la decorazione:

- 10 mirtilli rossi disidratati
- Acqua
- Zucchero a velo
- Cioccolato fondente

Procedimento

Procedimento per la frolla montata bianca:

In una ciotola, unire il miele, il lievito e il sale e mescolare. Aggiungere il burro e montare con fruste elettriche fino ad ottenere un composto omogeneo e spumoso. Continuando a montare con la frusta, unire l'uovo e poi la farina, un cucchiaino alla volta. Riunire l'impasto e amalgamare ancora.

Trasferire la frolla montata in una sac a poche, possibilmente usa e getta, e lasciar riposare l'impasto in frigorifero per almeno mezz'ora.

Procedimento per la frolla montata rossa:

Unire la farina e i mirtilli e tritare finché la farina non si colora di rosa; tenere da parte.

In una ciotola, unire il miele, il lievito e il sale e mescolare. Aggiungere il burro e montare con fruste elettriche fino ad ottenere un composto omogeneo e spumoso. Continuando a montare con la frusta, unire l'uovo e poi la farina, un cucchiaino alla volta. Riunire l'impasto e amalgamare ancora.

Trasferire la frolla montata in una sac a poche, possibilmente usa e getta, e lasciar riposare l'impasto in frigorifero per almeno mezz'ora.

Procedimento per il ripieno:

Nel frattempo sgusciare le nocciole e le noci. Preparare una teglia con carta forno. Tritare grossolanamente le nocciole e spargerle sulla teglia; tritare grossolanamente le noci e spargerle sulla stessa teglia. Far scaldare il trito di nocciole e noci nel forno già caldo a 180° per circa 5 minuti.

Aggiungere 200g di miele e mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo.

Composizione della torta:

In un pentolino, mettere 3 cucchiaini di acqua e 10 mirtilli circa. Cuocerli per qualche minuto finché non si ammolano.

Posizionare i mirtilli ammolati in corrispondenza dell'uva sullo stampo e premerli bene con l'aiuto di un cucchiaino.

Togliere dalla sac a poche, contenete la frolla montata rossa, una piccola quantità di impasto per ricoprire lo stampo in corrispondenza degli occhi, del musetto, del naso e dei baffi (ovvero le parti più concave). Infine, togliere dalla sac a poche ancora un po' di impasto rosso, in quantità sufficiente a ricoprire con uno strato la parte di stampo corrispondente al cappello.

Togliere dalla sac a poche, contenente la frolla montata bianca, una piccola quantità di impasto e ricoprire le restanti parti, stando attenti a non muovere/spostare l'impasto rosso.

Con l'aiuto della sac a poche ricoprire gli impasti, rispettando i colori utilizzati per ricoprire il fondo, e successivamente formare i bordi.

Aggiungere all'interno il ripieno di nocciole e noci e livellare il composto.

Affinché ogni fetta abbia lo stesso gusto, chiudere la torta distribuendo gli impasti con la sac a poche in modo alternato rispetto all'impasto distribuito sul fondo dello stampo (es. il cappello è stato ricoperto con la frolla rossa, quindi si consiglia di chiudere quella parte di torta con la frolla bianca, e viceversa).

Cuocere nel forno già caldo a 180° per 25/30 minuti.

Togliere con attenzione dal forno e lasciar raffreddare completamente.

Procedimento per la decorazione:

Togliere la torta dallo stampo e spolverizzare la barba del Mosgatto con lo zucchero a velo. Sciogliere il cioccolato a bagnomaria e, con l'aiuto della sac a poche, definire i contorni dello stampo.

