

Torta rovesciata all'ananas

La **torta rovesciata all'ananas** è un dolce classico della cucina italiana, molto noto, di media complessità poiché per ottenere il caratteristico aspetto ambrato è necessario preparare il caramello, una preparazione per la quale serve un pochino di manualità.

La **torta rovesciata all'ananas** si può preparare sia con ananas fresco, sia con ananas in barattolo, nel qual caso è meglio sceglierlo al naturale e conservato in succo d'ananas.



INFORMAZIONI

- **8** persone
- **410Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **1 ora e ½**
- ricetta **vegetariana**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

Per la preparazione della base della torta

- Burro per la tortiera
- 400 g di ananas a fette al naturale
- 100 g di zucchero

Per completare la preparazione

- 250 g di farina di grano tenero tipo 00
- Mezzo bustina di lievito per dolci
- 1 bustina di vanillina
- 150 g di burro
- 100 g di zucchero
- 3 uova di gallina
- 100 ml di latte

PREPARAZIONE

Preparazione del caramello e della base della torta

- Imburrare una tortiera apribile da 24 cm di diametro e mettere sul fondo un foglio di carta da forno ritagliato in modo che lo copra perfettamente, senza salire sulle pareti.
- Scolare l'ananas dal succo di conservazione, da tenere da parte.
- Preparare quindi il caramello.
- Per fondere lo zucchero serve un pentolino dal bordo alto e dal fondo spesso e uniforme.
- Metterlo su fiamma bassa, quindi aggiungere un paio di cucchiaini di zucchero e farli sciogliere dando una mescolatina veloce oppure roteando il pentolino. Quando si sono sciolti aggiungere un cucchiaino alla volta lo zucchero rimanente aspettando che ogni cucchiainata sia sciolta prima di unire la successiva.
- Il colore deve rimanere sempre ambrato. Se tende a brunire troppo allontanare il pentolino dal fuoco mescolando o roteando e tornare sul fuoco appena la temperatura scende.
- Alla fine tutto lo zucchero deve essersi sciolto e il caramello avere un bel colore ambrato. Attenzione, se scurisce troppo potrebbe bruciare e sarebbe da buttare perchè dal cattivo sapore amaro.
- Versare il caramello sul fondo dello stampo e roteare per spargerlo bene. Attenzione a non scottarsi, il caramello è molto caldo.
- Disporre sul fondo anche le fette di ananas, una al centro e le altre intorno. Se ne avanzano
- La base della torta è pronta.

Per completare la preparazione

- Tagliate le restanti fette di ananas a cubetti.
- Setacciare insieme farina, lievito e unire la vanillina.
- Mettere in una ciotola il burro e lo zucchero. Montare con le fruste elettriche fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.
- Sempre mentre si monta unire le uova, una alla volta.
- Unire quindi la farina setacciata assieme al lievito e alla vanillina.
- Aggiungere quindi il latte a filo. Per un gusto di ananas più deciso si può sostituire una parte del latte con il succo tenuto da parte.
- A questo punto l'impasto dovrà essere soffice e omogeneo.
- Aggiungere i cubetti di ananas, amalgamando delicatamente con il cucchiaino di legno.
- A questo punto versare l'impasto nella tortiera.

- Infornare nel forno preriscaldato a 180° C per 45 minuti, facendo la prova stecchino prima di sfornare.
- Attendere che la torta intiepidisca prima di aprire lo stampo e ribaltarla su un piatto da portata.
- Togliere la carta da forno, molto delicatamente.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.