



Torta alta ai semi di papavero e mirtilli rossi

Pasticcini d'anniversario per 30 anni dalla scoperta di Ötzi per i 20 anni dell'archoParc

Ingredienti per la base ai semi di papavero:

8 uova fresche
200 ml latticello
200 ml olio di semi di girasole
400 g farina
200 g semi di papavero
2 cucchiaini di lievito in polvere
Un pizzico di sale
Burro e farina per lo stampo

Ingredienti per la crema ai mirtilli rossi:

250 g marmellata di mirtilli rossi
4 cucchiai di acqua
1 bustina di zucchero vanigliato
250 g ricotta
250 ml panna
6 fogli di gelatina per torte

Ingredienti per decorare:

250 ml panna
A piacere frutti di bosco, granella di papavero, fiori e foglie ecc.

Preparazione:

- ❖ Riporre gli ingredienti per la base fuori dal frigorifero affinché possano essere lavorati a temperatura ambiente.
- ❖ Imburrare ed infarinare uno stampo per torte (20 cm) e portare il forno (ventilato) a 170°.
- ❖ Cuocere la prima base della torta ai semi di papavero utilizzando metà degli ingredienti: mescolare il miele con l'olio, aggiungere le uova e il latticello e sbattere il tutto fino ad ottenere un composto spumoso.

In un'altra ciotola mescolare la farina, i semi di papavero, il lievito e lo zucchero vanigliato ed incorporare lentamente il tutto all'impasto.

- ❖ Versare l'impasto nella tortiera e cuocere nel ripiano intermedio del forno per 50 minuti circa. Sfnare e lasciare raffreddare qualche minuto. Dopo di che togliere la base dallo stampo e lasciarla raffreddare sulla griglia del forno.
- ❖ Preparare una seconda base ai semi di papavero, come descritto.
- ❖ Per la crema ai mirtilli rossi far sobbollire la marmellata con l'acqua e lo zucchero vanigliato ed eventualmente frullare o passare al setaccio il composto. Passare i fogli di gelatina in acqua fredda, strizzarli bene e cuocerli con 3-4 cucchiai di salsa di mirtilli rossi finché la gelatina risulti completamente sciolta. Unire alla restante salsa di mirtilli rossi insieme alla ricotta. Aggiungere in seguito la panna montata a neve ferma.
- ❖ Tagliare a metà entrambe le basi in modo da ottenere quattro parti.
- ❖ Per comporre la torta piazzare un anello per torte su un'alzata e riporci una base di torta. Coprirla con un terzo della crema ai mirtilli rossi distribuendola in modo regolare. Ripetere l'operazione alternando una parte di torta con la crema di mirtilli rossi. Far riposare la torta alcune ore in frigo.
- ❖ Ricoprire la torta integralmente con la panna montata a neve ferma e guarnire a piacere.