

Torta ananas e noci

Questa è la ricetta di mamma. Non capisco come mai ultimamente non la prepari più così spesso... io la trovo ottima.

E' un dolce un po' anni '80 in effetti, ma è molto buona. Ha una consistenza morbida e molto umida, e la frutta si sposa molto bene con le noci. Non è eccessivamente dolce quindi non è stucchevole. Davvero da provare, se non l'avete mai assaggiata.



Ingredienti:

- 2 uova intere
- 150 gr di farina
- 200 gr di zucchero
- 100 gr di burro
- 1 barattolo di ananas sciroppato da circa 400 gr (di cui utilizzeremo 1 bicchiere di sciroppo e tutta la frutta)
- qualche noce intera (circa 6)
- 1/2 bustina di lievito per dolci

Caramellare circa 40 gr di zucchero (preso dal totale) in una tortiera, lasciandola sul fornello a fiamma media e ruotandola spesso. Appena il caramello è pronto (non fatelo scurire troppo!) disporre sul fondo le fette di ananas e, all'interno delle fette e negli spazi liberi, i gherigli di noce (**come in foto**).



Ho disposto prima le fette di ananas all'esterno, poi una al centro e, con le fette di ananas rimaste, tagliate in 8 spicchi ciascuna, ho riempito gli spazi più grandi. Tutti gli altri spazi vanno riempiti con pezzi di noci.

Sbattere i tuorli con lo zucchero, fino ad ottenere una spuma molto chiara. Se le uova non sono sufficienti per montare bene con lo zucchero, e il composto risulta troppo denso e poco cremoso, aggiungere un goccio di sciroppo d'ananas prelevato dal totale. Unire la farina setacciata insieme al lievito e il burro fuso. Aggiungere 1 bicchiere abbondante di sciroppo di ananas dalla lattina e, per ultimi, gli albumi montati a neve molto soda. Mescolare bene con un leccapentole per incorporare gli albumi. Versare l'impasto sulla frutta.



Infernare a 180° e cuocere per circa 40 minuti, ma provare già dopo 35 minuti a inserire uno stecchino al centro della torta, se esce asciutto sfornare subito.

Lasciare raffreddare la torta su una gratella.



Rivoltare la torta soltanto una volta fredda.