

# Torta con mandorle e albicocche all'acqua di rose e cardamomo, di Nigella Lawson

Un'altra torta della mia amata Nigella che mi ha lasciato stupefatto.

Ha un sapore a cui non siamo abituati, il cardamomo e l'essenza di rosa non sono tipici nella cucina italiana, ma combinati insieme fanno un effetto molto particolare, danno

alla torta un profumo vagamente esotico e rimangono ben distinti tra loro; il cardamomo, più pungente, compare subito in bocca, mentre la rosa, più dolce e delicata, arriva solo successivamente dopo ogni morso.

La torta è soffice e leggermente umida, si può mangiare da sola oppure accompagnarla ad un poco di panna montata o semplicemente ad un tè caldo.

Non contiene farina di grano, quindi è adatta anche a chi soffre di celiachia.



Ingredienti per una tortiera da 20 cm (8-10 fette):

- per l'impasto:
  - 150 grammi di albicocche disidratate
  - 250 ml acqua
  - 2 semi di cardamomo verde
  - 200 gr di farina di mandorle
  - 50 gr di farina di polenta fine
  - 1 cucchiaino di lievito per dolci

- 150 gr zucchero semolato
- 6 uova
- 2 cucchiaini di succo di limone
- 1 cucchiaino di essenza di rosa
- per decorare:
  - una manciata di pistacchi sbucciati
  - 3 cucchiaini di marmellata di albicocca
  - 1 cucchiaino di succo di limone
- olio di semi per ungere la tortiera

Innanzitutto, ungete i bordi di una tortiera ad anello con un l'olio di semi, poi foderate il fondo con un disco di carta forno. Se non siete certi che la tortiera sigilli perfettamente, e poiché l'impasto prima della cottura è piuttosto liquido, è meglio che il vostro disco di carta forno sia più ampio del fondo della tortiera di almeno 1-2 cm. Adagiatelo sul fondo e bloccate l'anello, facendo in modo che la carta in eccesso rimanga fuori dalla tortiera. In questo modo si sigillerà completamente la giuntura ed eviterete che l'impasto crudo possa colare all'inizio della cottura.

In un pentolino mettete le albicocche con l'acqua, prendete i due semi di cardamomo e schiacciateli tra le dita in modo da rompere il guscio, ed aggiungeteli alle albicocche. Fate cuocere a fiamma viva per circa 10 minuti, e se verso la fine del tempo dovesse restare ancora troppa acqua sul fondo, toglietene un po'. Dovranno risultarvi le albicocche ammorbidite e pochissima acqua residua, con una consistenza sciropposa. Lasciatele raffreddare.

Nel frattempo, pesate il resto degli ingredienti, e preriscaldate il forno (statico) a 180°C.

Tenete a parte 5 albicocche intere (che andranno divise in due ed usate per la decorazione) e frullate il resto delle albicocche, con tutto lo sciroppo rimasto e i semini interni del cardamomo (ma rimuovete i gusci). Aggiungete le uova, poi il resto degli ingredienti. Frullate per una decina di secondi fino ad uniformare bene il composto.

Versatelo nella tortiera e decorate con le 10 mezze albicocche, tenendole verso il bordo della torta.



Infornate e cuocete per 40 minuti. Se la superficie della torta tende a scurire troppo, copritela con un foglio di alluminio negli ultimi 10 minuti.

Rimuovete dal forno.

Diluite in una ciotolina la marmellata con un cucchiaino di succo di limone ed un paio di cucchiaini di acqua. Mescolate per uniformare. Spennellate tutta la superficie della torta, ancora calda, con la marmellata, e decorate con i pistacchi tritati versandoli sul centro della torta.



Lasciate raffreddare completamente prima di rimuovere dalla tortiera.

Servite a temperatura ambiente (non fredda).

Nota: ho utilizzato albicocche biologiche, che sono tendenzialmente più scure. Se volete un colore più brillante ed acceso usate, ahimè, quelle non-bio ☹️