

La torta uva e gorgonzola di Anna

Pubblicato: Giovedì 29 Dicembre 2011



Questa torta è tra le ricette preferite della nostra famiglia: semplice, di grande effetto, ha sempre riscosso grande successo. Ve la dedichiamo insieme al video che ho fatto per la mamma anni fa quando questa ricetta era il suo regalo di Natale alle sue studentesse straniere.

Torta “Uva e gorgonzola”

Ingredienti:

una confezione di gorgonzola (200 gr. circa)

una confezione di robiola (200 gr)

uva bianca

uva nera

—

una tortiera rotonda apribile

Preparazione:

lasciate i formaggi a temperatura ambiente affinché si ammorbidiscano

mettete in una ciotola il gorgonzola tagliato a pezzetti

aggiungete la robiola e amalgamate il tutto con una forchetta fino ad ottenere una crema morbida e abbastanza omogenea

lavate l'uva e asciugatela bene, tenendo da parte una dozzina di acini bianchi o neri tra i più piccoli

disponete gli acini d'uva bianca sul fondo di uno stampo per torta con cerniera (diametro 22 cm circa)

cercando di metterli più vicino possibile

stendetevi sopra la crema di formaggio

aiutatevi con il dorso di un cucchiaio per lisciare la superficie

disponete gli acini d'uva a corona, alternando uva bianca e uva nera

con gli acini più piccoli create una decorazione a grappolo al centro e aggiungete se possibile anche delle foglie per un effetto realistico
mettete in frigorifero per alcune ore, anche una notte intera
con un coltello passate lungo il bordo della tortiera e poi togliete l'anello intorno
servite su un piatto di portata o un'alzatina (molti crederanno si tratti di un dolce!), ottima accompagnata da grissini rustici

Tutte le vostre ricette di Natale

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it