

*Gli editoriali.*

## La ricetta della torta di rose

Segui gli step della ricetta e prepara la torta di rose, un dolce semplice ma buonissimo, perfetto in occasione della Festa della Mamma!

Ogni anno la seconda domenica di maggio è la **Festa della Mamma**, una ricorrenza importante in famiglia. Un'occasione così speciale va festeggiata e il modo migliore per farlo è preparare un **dolce fatto in casa**. Sono tante le ricette che sarebbero adatte per questa festa; una delle più buone è quella della **torta di rose**, un dolce semplice da preparare ma buonissimo e anche **scenografico**.

La ricetta della torta delle rose è tipica della **cucina mantovana** e **bresciana** ma la sua particolare forma e il suo sapore unico l'hanno resa famosa ovunque. Le sue origini risalirebbero alla **fine del XV secolo**: sembra, infatti, che questa torta sia stata realizzata per la prima volta in occasione delle nozze tra **Francesco II Gonzaga** e **Isabella d'Este**. Il suo gusto sorprendente conquistò tutti e così la torta di rose entrò ufficialmente nella **tradizione gastronomica del mantovano**, fino a diventare poi un dolce tipico italiano.

Si tratta di una ricetta davvero particolare: la torta di rose è **sofficissima** perché viene preparata con una **pasta lievitata** ricca di **burro** e **zucchero**, che poi viene **arrotolata** in un determinato modo e disposta nella teglia per far sì che, a cottura ultimata, la torta assuma la **forma di un cesto pieno di boccioli di rose**, aspetto che ha dato origine al nome. Questo suo richiamo floreale, dunque, rende questa torta adatta alla primavera e perfetta per fare un dolce regalo alla mamma!

Come accade spesso per i dolci della tradizione, anche della torta di rose nel tempo sono state create tante versioni diverse, compresa quella con la crema pasticciera. In questa ricetta proponiamo la preparazione che si avvicina il più possibile a quella originale, per ottenere una torta di rose **dorata fuori e morbida dentro**. Prova a prepararla in casa con gli ingredienti indicati, seguendo questi semplici passaggi.

**Tempo preparazione:** 55 minuti

**Difficoltà:** Media

8 persone (stampo da 24 centimetri)

### Ingredienti:

#### Per la pasta:

- 250 gr di Farina 00
- 20 gr di Burro
- 25 gr di Lievito di birra
- 150 ml di Latte
- 3 Tuorli
- 25 gr di Zucchero semolato
- 1 Pizzico di sale

#### Per la farcia:

- 150 gr di Burro
- 120 gr di Zucchero semolato

#### Per decorare:

- Zucchero a velo qb



### Procedimento

1 – Per fare la torta di rose, la prima cosa è preparare l'**impasto**: prendi una ciotola e fai sciogliere il **lievito di birra** nel **latte tiepido**.

2 – In un'altra ciotola versa i 3 **tuorli**, lo **zucchero**, il **burro** (o, in alternativa, dell'olio d'oliva), un pizzico di **sale** e la **farina** setacciata. Lavora tutti gli ingredienti, facendoli amalgamare bene.

3 – Aggiungi al composto anche il lievito sciolto nel latte e continua a lavorare l'impasto, fino a ottenere un panetto omogeneo e morbido.

4 – Copri la ciotola con della pellicola trasparente per alimenti e lascia **lievitare la pasta per 2/3 ore**.

5 – Trascorso il tempo necessario, prepara la **crema** per la farcia: in una ciotola lavora il **burro** a temperatura ambiente con lo **zucchero semolato**, fino a ottenere una crema morbida.

- 6 – Prendi il panetto di pasta e stendilo su un piano di lavoro, realizzando un rettangolo dalle dimensioni di circa **35x50 centimetri** e dallo **spessore** di circa **un centimetro**.
- 7 – Spalma sopra l'impasto la **crema al burro** preparata prima, stendendola con attenzione e in modo uniforme, aiutandoti con una spatola.
- 8 – Dopo aver steso la crema, **arrotola l'impasto farcito** di crema partendo dal lato lungo, senza esercitare troppa pressione così da evitare che la crema fuoriesca.
- 9 – A quel punto avrai ottenuto un **rotolo**: taglia una **prima fetta alta circa 8 centimetri** e mettila al centro di uno **stampo da 24 centimetri** precedentemente imburato e lievemente infarinato.
- 10 – Taglia dal rotolo **altre fette alte circa 5 centimetri** e disponile intorno alla fetta centrale nella teglia, lasciando dello spazio tra una e l'altra.
- 11 – Lascia **lievitare la tua torta di rose per un'altra ora**: alla fine, vedrai che lo spazio tra una fetta e l'altra sarà stato riempito dalla pasta ulteriormente lievitata.
- 12 – Fai cuocere il dolce in **forno preriscaldato a 170°** per circa **35 minuti**, fino a quando vedrai i **boccioli di rose** ormai formati **ben cotti** e **dorati**. Una volta pronta, sforna la tua torta di rose e lasciala intiepidire, poi spolverala con **dello zucchero a velo** e servila in tavola!