

TORTA DELLE ROSE CON ZABAIONE

preparazione: 60 minuti

cottura: 12 minuti

difficoltà: alta

Sciogliete il lievito di birra con un po' di latte tiepido e circa 100 g di farina, formate un panetto e lasciatelo lievitare.

Impastate gli altri ingredienti, uniteli al panetto lievitato e ponete l'impasto così ottenuto in una ciotola coperta con un panno, lasciando lievitare nuovamente in un luogo tiepido fino al raddoppio del volume.

Rompete la lievitazione e stendete la pasta sul piano di lavoro con un matterello a uno spessore di circa 3 mm, quindi ricopritela con la farcia ottenuta lavorando a pomata il burro e lo zucchero.

Tagliate la pasta in otto parti uguali e arrotolate ogni striscia ottenuta in modo da formare una rosa.

Imburrate e infarinate lievemente otto stampini monoporzione scuotendoli per eliminare la farina in eccesso, posizionatevi le rose e fatele lievitare nuovamente coprendole con pellicola trasparente. Una volta lievitate infornatele a 200° per 10-12' (con forno ventilato abbassate la temperatura a 170-175°).

Preparate lo zabaione: in una bastardella (una pentola dal fondo concavo) montate a bagnomaria i tuorli con lo zucchero e il vino, mescolando in continuazione con una frusta fino a raggiungere la densità desiderata e facendo attenzione a non fare impazzire lo zabaione.

Sfornate le rose, sfornatele e servitele accompagnandole con lo zabaione.

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

- 600 g di farina
- 4 cucchiaini di zucchero
- 50 g di burro
- 4 uova intere e 2 tuorli
- 60 g di lievito di birra
- 1 dl di latte
- sale

per la farcia

- 200 g di zucchero
- 200 g di burro

per lo zabaione

- 5 tuorli
- 5 cucchiaini di zucchero
- 5 cucchiaini di Merlara Malvasia Doc

GIANLUCA DA RIN PERETTE
RISTORANTE ALL'ANTICA ALA – CASTELLO DI BEVILACQUA, BEVILACQUA

VINO CONSIGLIATO
Merlara Marzemino Frizzante Doc

