



Accademia Gonzaghesca degli Scalchi

Torta delle rose Gonzaga



La **Torta delle Rose**, creata dai cuochi mantovani per rendere omaggio alla bellezza ferrarese di Isabella d'Este, un dolcissimo fiore che non aveva eguali nelle corti d'Europa.

Sbattete in una terrina delle uova con zucchero, affinché non saranno spumose. Al composto ottenuto unire, burro liquefatto, lievito sciolto nel latte tiepido, zucchero, vanillina e gocce di limone.

In un'altra terrina, preparate la farcitura lavorando burro morbido con zucchero.

Dividere l'impasto ottenuto in diverse parti e formare con il matterello dei dischetti. Spalmare la farcitura su ciascuno di essi e chiuderli come fossero dei cannelloni.

Dopo di che dargli la forma di rosa avvolgendo ciascuno a spirale. In una teglia tonda imburata, disponete una rosa al centro e le altre intorno. Passare in forno ben caldo.



Isabella d'Este

Francesco II° Gonzaga

Ingredienti *per l'impasto*

- 500 gr di farina 00 (meglio se farina di Manitoba)
- Una bustina di lievito di birra in polvere (8 gr), oppure 25 gr di lievito di birra fresco
- 100 gr di zucchero
- Una bustina di vanillina
- Un cucchiaino di sale
- Scorza e gocce di un limone grattugiato
- 2 Uova
- 80 gr di burro
- 125/150 ml di latte tiepido a 37/40 °C

per la farcitura

- 100 gr di burro
- 100 gr di zucchero

IL SEGRETARIO

Seg Cornelio Marini Via S/Antonio,2 Rivalta s/M (MN).-Tel-- 333 3278431-cornelio.marini @ libero.it



Mantova al Senato 2008

