

La Vera Torta, anche detta Torta degli sposi, fa parte della cultura gastronomica imolese. Rappresenta il dolce delle grandi occasioni, e se a prima vista sembra ispirata alla Torta degli Addobbi di Bologna, qui il riso è sostituito dalla ricotta.

Ingredienti

Per la torta:

- 500 gr. di ricotta vaccina o di pecora ben sgocciolata
- 400 gr. di zucchero grezzo di canna
- 250 gr. mandorle pelate tostate e tritate
- 125 gr. amaretti sbriciolati
- 200 gr. cedro candito sminuzzato
- 8 uova fresche
- 1 bacello di vaniglia

Per la bagna:

- 150 ml. di liquore di mandorle amare
- 50 ml. di liquore alchermes

Preparazione: tostare le mandorle pelate, farle saltare in padella con olio di semi e 2 cucchiaini di zucchero di canna, poi tritarle. Sbattere i tuorli d'uovo già separati dalle chiare con lo zucchero e i semi del bacello di vaniglia; incorporare la ricotta unendo mandorle tritate, cedro sminuzzato e amaretti sbriciolati. Montare gli albumi a neve che vanno incorporati nel composto. Versare il composto per un' altezza di 3/4 cm in una teglia e infornare a 170° per circa 60/80 minuti. Sfornare a caldo e spennellare la superficie con la bagna facendo evaporare l'alcol nel forno per qualche minuto.

Variante: la glassa con Ghiaccia Reale (albume, glucosio, zucchero a velo e succo di limone) naturalmente bianca, valorizza notevolmente la torta rendendola degna di un banchetto di nozze.

Ricetta depositata presso la Camera di Commercio di Bologna il 29/10/2019