

TORTA LENINGRADSKY (DI LENINGRADO)







Viaggi&AssaggiFelici



Viaggi&AssaggiFelici



TORTA LENINGRADSKY (DI LENINGRADO)



TORTA LENINGRADSKY (DI LENINGRADO)



PASTA FROLLA



BURRO DI AVOCADO



CREMA AL BURRO

Provate anche voi a casa vostra questo dolce alla crema morbido e croccante: un tuffo nei sapori più autentici delle ricette sovietiche per i nostalgici e amanti di San Pietroburgo che ancora oggi mi piace chiamare sempre e comunque Leningrado.

In breve vi racconto...

*San Pietroburgo è una città che nel corso della sua breve storia ha cambiato più volte il proprio nome, dal 26 gennaio 1924 al 6 settembre 1991 si è chiamata infatti **Leningrado**.*

Ormai definitivamente privata del rango di capitale (Lenin Nel marzo del 1918, per fuggire all'attacco delle armate antibolsceviche, Lenin decise di trasferire la capitale a Mosca.) il 26 gennaio 1924, pochi giorni dopo la morte di Lenin, la città fondata dal grande zar assunse il nome del grande rivoluzionario, e fu ribattezzata 'Leningrado'.

Nella religione politica sovietica, Leningrado fu celebrata come la culla della rivoluzione comunista russa destinata a rigenerare tutta l'umanità.

Durante la Seconda guerra mondiale, per 29 mesi, dal settembre del '41 al gennaio del '44, Leningrado fu assediata dalle armate hitleriane: durante l'assedio, morirono per fame oltre settecentomila abitanti, ma la città non si arrese. Leningrado divenne il simbolo della eroica resistenza del popolo sovietico nella Grande Guerra Patriottica fino alla disfatta di Hitler.

Quattro decenni più tardi, il 12 giugno 1991, mentre il regime sovietico si stava disfacendo, la maggioranza della popolazione di Leningrado purtroppo chiese con un referendum che alla città fosse restituito il nome originario: "dobbiamo porre fine, a settanta anni di dannazione comunista", disse il sindaco non più comunista di Leningrado. Contrari a ripristinare il nome originario furono i comunisti e gli abitanti che volevano preservare alla città il nome col quale stata associata all'eroica resistenza antitedesca. Il 6 settembre di venti anni fa, fallito il colpo di Stato tentato dai nostalgici comunisti il 19 agosto 1991 col vano proposito di arrestare la rivoluzione pacifica che stava demolendo, dopo 74 anni, il regime totalitario fondato da Lenin, la città riacquistò il nome di San Pietroburgo. Tuttavia, il distretto del quale San Pietroburgo è capitale continua a chiamarsi tuttora "distretto di Leningrado".

*La Torta di Leningrado è un **dolce classico della pasticceria sovietica** che ha più di 60 anni e che, ancora oggi, riscuote un grande successo. La ricetta è rimasta invariata nel tempo a parte qualche piccola modifica nella decorazione.*

La ricetta originale prevede la preparazione di quattro sottili strati di pasta frolla ricoperti da una leggera crema al burro e cacao, con dentro del cognac.

La glassa al cacao viene utilizzata come glassa per la parte superiore, perché rimane morbido e non si rompe una volta tagliata.

In cima la torta è decorata con arachidi tostate, che aggiungono una deliziosa nota tostata, ed è ricoperta sui lati dalle briciole rimaste del "biscotto" di frolla.

Ogni pezzo si scioglie letteralmente in bocca.

Gli strati di pasta sono leggeri e friabili e la crema, pur essendo a base di burro, è molto delicata e vellutata.

La forma originale della torta è quadrata !!!

Sfortunatamente, molti non ricordano questa dolcezza e oggi è impossibile trovarlo in vendita.

Ci doveva essere stato sicuramente un inventore, ma le fonti attuali non lo menzionano.

Per fortuna la ricetta originale è arrivata fino ad oggi e noi proviamo a farla trasformandola in una ricetta totalmente Vegan e Gluten Free, ma di certo rimane un dessert poco

dietetico ☐

Potreste usare anche l'Avocado al posto del burro sia nell'impasto della frolla ma soprattutto per preparare la "crema al burro"!!!

*Ebbene sì, esiste davvero una valida alternativa al burro nei dolci e questa è data dall'avocado. La sua polpa matura, una volta frullata, può essere sostituita in proporzione 1:1 al burro. Ciò significa che per **100 g di burro potete utilizzare 100 g di avocado**. Usare l'avocado al posto del burro permette di ottenere una pasta frolla all'avocado, perfetta per preparare crostate e biscotti.*

Mentre se vuoi una buona "CREMA AL BURRO" utilizza sempre l'Avocado unito ad olio di riso e burro di cacao, più avanti troverai il procedimento ☐☐☐☐☐

La Torta di Leningrado è fatta con ingredienti semplici, è facile da preparare, ma richiede un po' di tempo a disposizione. Siete pronti? Procediamo!

INGREDIENTI per uno stampo da 20 cm

Per l'impasto di pasta frolla

- 120gr di farina di riso
- 50gr di farina di mandorle
- 50gr di amido di mais o riso bio
- 50gr di olio evo
- 1 cucchiaio di succo di limone
- 50gr di Sciroppo di Acero o agave
- 1/2 cucchiaino di sale
- 1 "uovo" di semi di lino – 1 cucchiaio di semi di lino

- macinati + 3 cucchiaini di acqua
- 1 bustina di vanillina o qualche seme di bacca,

Per la crema al “burro”

PER IL BURRO DI AVOCADO :

- La polpa di un avocado (100 gr circa)
- 30 g di burro di cacao
- 50 ml di olio di riso
- 1 pizzico di sale

Per la crema

- 100 g di eritritolo a velo
- 3 cucchiaini pieni di amido di mais
- 200 ml di latte veg
- 1 cucchiaino di cacao in polvere
- 50 gr di yogurt di soia al naturale
- 1 cucchiaino di grappa o limoncello
- Succo di 1 piccola arancia(50 gr di succo)
- Farina di buccia di psillio (solo se serve)

Glassa al cioccolato (ghiaccia reale)

(io ho voluto ricreare , come la ricetta originale prevede ,una glassa reale al cioccolato ma se volessi fare una glassa più semplice puoi farla con zucchero o dolcificante + cacao in polvere(o cioccolato fuso)+ latte veg + burro di cacao o soia o margarina)

- 100 g di eritritolo a velo
- 75 ml/5 cucchiaini di aquafaba (il liquido sgocciolato da una lattina o un barattolo di ceci)
- $\frac{1}{2}$ cucchiaino di sciroppo di agave o acero
- $\frac{1}{2}$ cucchiaino di succo di limone,
- 50 gr di cioccolato fondente

Per la decorazione

- granello di arachidi tostate
- crema al burro messa da parte
- ritagli di pasta frolla

Procedimento

- **FROLLA:** In una ciotola montate il burro morbido (oppure l'avocado maturo)insieme allo sciroppo di agave con una frusta elettrica fino a renderlo spumoso.
- Aggiungere tutti gli ingredienti secchi e impastare l'impasto con una frusta elettrica fino a renderlo corposo.
- Quindi aggiungere l'uovo vegan , il limone ed il sale e sbattere di nuovo l'impasto fino a quando non si unisce. Stendete l'impasto su un piano di lavoro e dategli la forma di una palla.
- Dividere l'impasto in 4 parti uguali e avvolgere ciascuna parte nella pellicola. Mettere tutte le parti in frigo per almeno 1 ora (io l'ho lasciata tutta una notte)
- **CREMA AL BURRO** : intanto preparate in anticipo il burro di avocado, Con un frullatore ad immersione emulsionate il burro di cacao(precedentemente fuso) e l'olio di riso, fino a che sono perfettamente amalgamati. Unite l'avocado e il sale e frullate. Disponete il burro in un vasetto o in uno stampino e lasciate in frigorifero a rassodare per almeno 2 ore o tutta una notte.
- Nel frattempo preparate la vostra crema al burro .
- In un pentolino unire il latte , il dolcificante ridotto a velo , l'amido , il cacao in polvere e iniziare a scaldare su un fornello.
- Aggiungere grappa e succo di arancia.
- Abbassare la fiamma e far sobbollire per 2-3 minuti, sempre sbattendo.
- Quando si sarà addensata, aggiungete lo yogurt ed il

burro di avocado che avrete intanto montato con delle fruste elettriche

- Fate raffreddare la crema prima a temperatura ambiente ,poi in frigo .
- Se dovesse risultare ancora poco densa aggiungere uno o 2 cucchiaini di farina di buccia di psillio e frullare con frullatore ad immersione e lasciare riposare in frigo ancora 10 minuti (ci servirà una crema molto densa e corposa)
- **ASSEMBLAMENTO DOLCE** :Una ad una, stendete le vostre 4 parti di pasta in quadrati di circa 18 cm² e ½ cm di spessore
- Impilatele una sull'altra intervallate con carta forno e mettetele in freezer per 1 ora.
- Cuocere le 4 parti in forno per 10-12 minuti a 180° , oppure in friggitrice ad aria a 160° per 7 minuti e lasciarle raffreddare. Tagliare i lati in eccesso per pareggiare i vostri quadrati.
- Metti i pezzi rifilati in un sacchetto e schiaccia con l'aiuto di un mattarello,oppure in un tritatutto.Salva per dopo.
- Spalmare una parte della crema al burro sopra lo strato inferiore, spesso pochi millimetri. Ricoprire con un altro strato di frolla e poi un altro strato di crema al burro. Ripetere l'operazione ancora una volta, quindi disporre lo strato superiore di frolla senza ricoprirlo di crema al burro. Lascia riposare la torta in frigo mentre prepari la glassa.
- **GLASSA AL CIOCCOLATO**: Per preparare la glassa, sbattere l'aquafaba con una frusta elettrica fino a renderla spumosa.
- Setacciate l'eritritolo a velo poi continuate a sbattere fino a quando il composto non sarà diventato molto sodo e lucido: ci vorranno circa 15 minuti di sbattimento. □
- Aggiungere lo sciroppo di agave o acero e il succo di limone ed il cioccolato fuso e sbattere brevemente.
- Agitare densamente la glassa sopra l'ultimo strato di

- frolla e ricoprire tutta la torta .
- Eliminare eccesso di glassa ,
 - Lasciate riposare in frigo per almeno 20 minuti dopo la glassa.
 - Decorate i lati con le briciole dei pezzi rifilati e la parte superiore con la crema al burro (che avrete messo da parte) formando una cornicetta .
 - Non dimenticare di cospargere le arachidi tostate tritate!

Se ti è piaciuta questa ricetta e/o la riprodurrai ,fammelo sapere con un #like o un commento qui sotto l'articolo e nel mio gruppo facebook !!!

Condividila sui social usando i tasti in cima e in fondo all'articolo oppure lasciami un commento! Per te è un clic, per me una grandissima soddisfazione!



E NON DIMENTICARE DI ISCRIVERTI AL MIO GRUPPO FACEBOOK !!!

Se vi va di seguire le altre mie ricette dolci e salate o pubblicare le vostre potete iscrivervi anche a :

alle newsletter di questo blog

<https://page.co/PD3nai>

mio gruppo Facebook **Viaggi&AssaggiFelici**

[facebook.com/groups/viaggiassaggifelici.blog](https://www.facebook.com/groups/viaggiassaggifelici.blog)

seguirmi su Pinterest

<http://www.pinterest.com/viaggiassaggifeliciblog>