

# Torta rovesciata all'ananas

Categoria: Portate - Dolci e Dessert



## Informazioni Generali

Preparazione: 20 min	Cottura: 70 min
Costo: Medio	Difficoltà: Media

La torta rovesciata all'ananas è un dolce tradizionale classico molto semplice da realizzare, bella da vedere e di grande effetto scenografico. La torta rovesciata all'ananas si può realizzare sia con l'ananas fresco sia con quello sciroppato che però dovrà essere utilizzato ben sgocciolato. Il caramello rende la torta rovesciata all'ananas ancora più golosa e invitante.



## Ingredienti

<b>&gt;&gt; Ananas</b> fresco o sciroppato a fette 400 gr (solo polpa)	<b>&gt;&gt; Lievito chimico in polvere</b> mezza bustina
<b>&gt;&gt; Burro</b> 150 gr	<b>&gt;&gt; Uova</b> medie 3
<b>&gt;&gt; Farina</b> 250 gr	<b>&gt;&gt; Vaniglia</b> mezza bacca o 1 bustina di vanillina
<b>&gt;&gt; Latte</b> (o sciroppo d'ananas) 100 ml	<b>&gt;&gt; Zucchero</b> 100 gr

## Per il caramello

<b>&gt;&gt; Burro</b> 20 gr	<b>&gt;&gt; Zucchero</b> di canna 80 gr
--------------------------------	--

## Preparazione



Accendete il forno a 180 gradi. Per prima cosa preparate il caramello, in una casseruola fate sciogliere il burro (1) e poi versateci lo zucchero di canna (2). Quindi fate caramellare lo zucchero, stando attenti a non farlo bruciare. Imburrate una tortiera a cerchio apribile del diametro di 24 cm, e ritagliate un foglio di carta da forno esattamente del diametro della tortiera che sistemerete sul fondo della tortiera (3).



Quindi versate il caramello sulla carta forno e spargetelo bene su tutto il fondo (4). Disponete le fette di ananas sul fondo (5); potete utilizzare sia quello fresco sia l'ananas sciroppato ma in questo caso assicuratevi che le fette siano ben asciutte. Tagliate le restanti fette di ananas a cubetti e tenetele da parte (6).



Preparate l'impasto della torta rovesciata all'ananas. In una planetaria munita di frusta, montate lo zucchero insieme al burro (8). Quando avrete ottenuto un composto morbido togliete le fruste e montate il gancio, a forma di k, quindi versateci le uova a temperatura ambiente una alla volta e amalgamate. Unite quindi la farina setacciata insieme al lievito e alla vanillina (se preferite potrete utilizzare anche i semi del baccello di vaniglia).



Aggiungete il latte (o il succo di ananas stesso se avete utilizzato l'ananas sciroppato) (10), poi con un cucchiaio di legno, unite i cubetti di ananas al composto e amalgamate bene il tutto (11); versate l'impasto nella tortiera (12).



Infornate la torta rovesciata all'ananas e fate cuocere per un'ora a 180 gradi quindi sfornate la torta, sformatela ancora calda e rovesciatela su un piatto da portata (14). Togliete immediatamente la carta da forno (15): potrete notare che in superficie le fette di ananas si saranno ben dorate.