

# torta all'ananas

Questa torta la mangiavo sempre da bambina durante le vacanze estive al mare, naturalmente è un dolce delizioso tutto l'anno, ma il suo sapore, rievoca in me il suono delle onde, la sensazione della salsedine, la vista degli ombrelloni, dei cieli stellati, del piacere delle serate all'aperto e in allegria nella mia casa col pozzetto e la fontana a forma di quadrifoglio...

- Conserva lo sciroppo dell'ananas

## Per il caramello

- 1/2 tazza di acqua
- 250 gr zucchero
- 1 lattina di fette di ananas sciroppate

## Per il pan di spagna:

- 250 gr farina
- 250 gr zucchero
- 6 uova
- 1 bustina vanillina
- scorza grattigiata 1/2 limone (favoltativa)
- 1 pizzico di sale



# torta all'ananas

2/2

## ⑥ Per il caramello:

In un ruoto, versare lo zucchero con l'acqua, disporlo sul fornello a fuoco dolce e aspettare che la schiuma diventi ambrata. Versarlo ancora bollente in un tortiera, coprire il caramello con le fette dell'ananas. Imburrare i lati. Preparare quindi l'impasto del pan di spagna.

## ⑥ Preparazione Pan di spagna:

Montare le uova, lo zucchero aromatizzato con la vaniglia e un pizzico di sale per circa 15-20 minuti fino ad ottenere un composto molto chiaro e spumeggiante. Aggiungere la farina con un setaccio poco per volta, mescolare delicatamente dal basso verso l'alto con un cucchiaino.

Versate l'impasto nella tortiera dell'ananas. Cuocere a 180° per 35-40 minuti, quindi aggiungere lentamente lo sciroppo dell'ananas, girare subito la torta.



[www.linacirillo.it](http://www.linacirillo.it)