

Torta di riso alle rose

Ingredienti

per 4/6 persone

Per la torta:

250 gr di riso Roma
½ l di latte inero
150 gr di zucchero
2 cucchiaini di sciroppo di
rosa
3 rose
sale

Per la salsa:

200 gr di lamponi
60 gr di zucchero
½ limone

Per decorare:

petali di rosa cristallizzati

- **preparazione:** 15 min.
- **cottura:** 45 min.
- **esecuzione:** facile
- **vino:** Sudt. Moscato Rosa

Scaldare il latte con lo zucchero, un pizzico di sale e i petali delle rose. Ritirate dal fuoco e lasciate raffreddare. Filtrate il latte, rimettetelo sul fuoco, unite il riso e cuocete lentamente per 30-40 minuti.

Aromatizzate con lo sciroppo alla rosa.

Mettete il riso in uno stampo a cerniera foderato di carta da forno. Comprimate bene, coprite con un foglio di carta pellicola e ponete in frigorifero a rassodare.

Per la salsa, frullate i lamponi con lo zucchero e il succo di limone. Servite la torta di riso a fette, cosparsa di caramello ai lamponi e decorata con petali di rosa cristallizzati.

Petali di rosa cristallizzati

Potete creare i fiori cristallizzati per le decorazioni anche in casa, utilizzando sia i fiori interi (che però devono essere piccoli), oppure i petali. Sbattete a neve un albume, disponete dello zucchero in un piatto piano, quindi intingete i fiori o i petali puliti e asciutti prima nell'albume e poi nello zucchero.

Adagiateli su carta da forno e lasciateli seccare per circa 24 ore.

In alternativa, metteteli in forno a 100° C per 15 minuti, lasciando la porta semiaperta.

