

Torte ai lamponi, le ricette più buone e... belle [FOTO]

Autore: cinziaR

Data: 07 Marzo 2018



[dcgallery code='fotogallery.donnaclick.it_post_365051?']

I [lamponi fanno parte dei frutti di bosco](#) e sono molto saporiti e sani, tanto da essersi anche guadagnati il titolo di "[super cibo](#)". Questo frutto speciale, caratterizzato da una lieve nota acidula, si sposa perfettamente con creme e i dolci. Vediamo allora le ricette più buone e belle delle torte ai lamponi, a partire dalla **torta ai lamponi e cioccolato** fino a quella con **lamponi e crema pasticcera** e alla [panna cotta ai lamponi](#), per finire con la velocissima **torta ai lamponi con il Bimby!**

Torta ai lamponi e cioccolato

Ingredienti

- 15 gr di cacao amaro
- 1 uovo
- 90 gr di farina 00
- 120 gr di cioccolato fondente
- 200 gr di lamponi
- 120 gr di burro
- 1 dl di caffè bar in tazza, sale q.b.
- 80 gr di zucchero semolato

Ricetta

1. Mettete il burro in una casseruola insieme al caffè, a 0,8 dl di acqua e allo zucchero e scaldate il tutto a fuoco moderato
2. Nel frattempo grattugiate grossolanamente il cioccolato fondente
3. Quando il burro e lo zucchero si saranno completamente sciolti togliete la casseruola dal fuoco, unite il cioccolato grattugiato e mescolate senza riaccendere il fornello finché si sarà fuso completamente
4. Setacciate la farina con il cacao e aggiungetela al burro e cioccolato fuso, insieme con un pizzico di sale
5. Mescolate con cura fino a ottenere un composto omogeneo, quindi aggiungete l'uovo leggermente sbattuto
6. Prendete uno stampo a cerniera del diametro di 18 cm, rivestite il fondo e i bordi con carta da forno e versate dentro metà dell'impasto
7. Distribuite sopra i 2/3 dei lamponi, quindi coprite con l'impasto rimasto
8. Cuocete il dolce nel forno preriscaldato a 180° per circa 50 minuti
9. Togliete la torta ai lamponi dal forno e lasciatela riposare nello stampo per 20 minuti prima di sfornarla
10. Aprite lo stampo, togliete la torta e lasciatela raffreddare completamente
11. Cospargetela con cacao e guarnitela con i lamponi rimasti.

Torta con lamponi e crema pasticcera

Ingredienti

- 240 gr di farina con lievito per dolci e crostate
- 100 gr di zucchero
- 125 g di burro
- 2 cucchiaini di latte
- 250 gr di crema pasticcera
- 3 cestini di lamponi freschi
- zucchero a velo q.b.
- sale fino q.b.

Ricetta

1. In una ciotola miscelate la farina, lo zucchero ed il sale
2. Aggiungete il burro a pomata e se serve del latte, impastando fino ad ottenere una palla che metterete a riposare in frigorifero per 30 minuti
3. Preparate intanto la crema pasticcera e lasciatela raffreddare
4. Riprendete la pasta dal frigorifero e disponetela nella tortiera precedentemente imburrata, facendola aderire ai bordi

5. Infornatela in forno ben caldo a 180° per circa 30 minuti, quindi sfornatela e lasciatela raffreddare bene
6. Stendete la crema pasticcera sulla base della torta e decorate con i lamponi
7. Fate raffreddare in frigo per un'oretta prima di servire
8. Spolverate di zucchero a velo.

Una variante molto buona della **torta lamponi e crema pasticcera** è la [torta lamponi e ricotta](#), nella quale la farcitura si può fare con una crema di ricotta.

Torta soffice ai lamponi

Ingredienti

- 220 gr di farina 00
- 150 ml di latte intero
- 130 gr di zucchero di canna
- 110 gr di burro morbido
- 60 g di zucchero semolato
- 2 uova
- 1 cucchiaio di liquore all'amaretto
- 1/2 bustina di lievito per dolci (8 g)
- 1 pizzico di sale
- 2 pesche nettarine
- 100 gr di lamponi

Ricetta

1. In una ciotola raccogliete lo zucchero di canna, quello semolato e il burro morbido a temperatura ambiente
2. Montate il composto con lo sbattitore elettrico, oppure con la planetaria, fino a ottenere un composto spumoso
3. Aggiungete le uova, una alla volta, continuando a montare.
4. Unite il liquore all'amaretto, la farina e il lievito setacciati alternandoli al latte a temperatura ambiente
5. Mescolate con una spatola per amalgamare
6. Versate il composto ottenuto all'interno di uno stampo a cerniera da 22 cm di diametro opportunamente imburrrato e infarinato
7. Livellate e cospargete la superficie con le pesche tagliate a dadini e i lamponi. Non occorrerà fare pressione per farli affondare
8. Spolverizzate con dello zucchero di canna a piacere
9. Cuocete la torta nel forno già caldo a 180° per circa 50 minuti, verificando la cottura con uno stecchino
10. Qualora la superficie del dolce dovesse brunire troppo coprite con un foglio di alluminio
11. Sfornate e fate raffreddare completamente la vostra torta pesche e lamponi prima di servire.

Torta ai lamponi con il Bimby

Per preparare una veloce ma squisita **torta ai lamponi con il Bimby**, invece, ecco la ricetta:

Ingredienti

- 200 gr di cioccolato fondente

- 250 gr di acqua
- 40 gr di cointreau
- 100 gr di zucchero di canna
- 60 gr di zucchero semolato
- 30 gr di cacao amaro
- 180 gr di farina 00 setacciata
- 1 cucchiaino di lievito per dolci
- 2 uova
- Sale q.b.
- 220 gr di lamponi freschi
- 100 gr per decorare

Ricetta

1. Inserite nel boccale 200 gr di cioccolato fondente a pezzi e trita 10 Sec. Vel. 8. Tenete da parte
2. Inserite nel boccale, senza lavarlo, 250 gr di acqua, 40 gr di cointreau, 100 gr di zucchero di canna, 60 gr di zucchero semolato e scaldate 3 Min. 90° Vel. 2.
3. Aggiungete il cioccolato tritato e mescolate ancora 1 Min. Vel. 3
4. Unite 30 gr di cacao amaro e amalgama 1 Min. e 30 Sec. Vel. 3, aggiungendo dal foro nel coperchio 180 gr di farina 00 setacciata e un cucchiaino di lievito per dolci
5. Unite 2 uova, un pizzico di sale e amalgamate ancora 30 Sec. Vel. 2
6. Versate in uno stampo da 20 cm, imburrato e infarinato, metà del composto, aggiungete 220 gr di lamponi e coprite con il resto del composto
7. Cuocete in forno già caldo a 180° per 35 Min
8. Lasciate leggermente freddare e servite decorando con lamponi freschi.

Leggi anche:

- [Ricette salate ai lamponi](#)
- [Cheesecake vegano ai lamponi](#)

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/cucina/torte-ai-lamponi-le-ricette-piu-buone-e-belle-foto/>

Generato il 15/05/2025