**Torta di patate dolci con glassa a specchio di mirtilli rossi**

**Ingredienti per circa 12 porzioni:**

70 gr di burro freddo

200 gr di farina

Sale q.b.

1/2 cucchiaino di lievito in polvere

600 gr di patate dolci degli Stati Uniti

1 cucchiaino di cannella in polvere

1 presina di noce moscata in polvere

1 presina di chiodi di garofano in polvere

1/2 cucchiaino di zenzero in polvere

1/2 cucchiaino di estratto di vaniglia

1 presina di pimento in polvere

4 uova medie

3 fogli di gelatina

150 ml di succo di mirtilli rossi

40 gr di mirtilli rossi disidratati degli Stati Uniti

Zucchero a velo per spolverare la superficie

**Altro occorrente**:

Farina per il piano di lavoro

Burro e farina per lo stampo

Piselli secchi per la cottura alla cieca

Stampo per torte (Ø 25 cm)

Pellicola per alimenti

Carta da forno

Carta stagnola (al bisogno)

**Procedimento:**

1. Tagliate il burro a pezzetti. Lavoratelo velocemente assieme alla farina, a 1/2 cucchiaino di sale e al lievito in polvere versandovi a poco a poco 50 ml di acqua fredda. Se l’impasto risulta troppo asciutto aggiungetene altri 1–2 cucchiai. Formate una palla con l’impasto, avvolgetelo nella pellicola per alimenti e lasciatelo riposare al fresco per circa 1 ora.
2. Nel frattempo sbucciate le patate dolci, lavatele e tagliatele a pezzi. Cuocetele in acqua salata bollente per circa 20 minuti, scolatele e lasciare intiepidire.
3. Stendete l’impasto sulla spianatoia infarinata fino a formare un disco (circa 32 cm Ø) e adagiatelo su uno stampo per crostate (circa 25 cm Ø). Fate aderire bene l’impasto al bordo dello stampo e pizzicatelo tra il pollice e l’indice ogni due centimetri in modo da ottenere un gradevole effetto decorativo. Stendete sull’impasto un foglio di carta da forno e ricopritelo di piselli secchi. Cuocete in forno preriscaldato (elettrico: 200 °C/ ventilato: 175 °C/ a gas: come da istruzioni del produttore) per circa 20 minuti posizionando lo stampo nel secondo ripiano dal basso.
4. Nel frattempo riducete in purea le patate dolci assieme alla cannella, la noce moscata, i chiodi di garofano, 2 cucchiaini di sale, lo zenzero, l’estratto di vaniglia, il pimento e le uova. Sfornate la base della torta e togliete la carta da forno e i piselli secchi. Versate la purea di patate dolci nella base e infornate alla stessa temperatura per altri 50 minuti circa. Se necessario, dopo circa quaranta minuti di cottura coprite la torta con un foglio di carta stagnola. Quindi togliete la torta dal forno e lasciatela raffreddare su una griglia per pasticceria.
5. Fate ammorbidire la gelatina in acqua fredda. Scaldate il succo di mirtilli rossi in un pentolino. Strizzate bene la gelatina e fatela sciogliere nel succo caldo. Aggiungete i mirtilli rossi e spalmate la glassa sulla torta. Spolverizzate la torta con lo zucchero a velo.

**Tempo di preparazione:** circa 2 ore, tempo di attesa circa 2,5 ore

**Valori nutrizionali per porzione:**

Energia: 200 kcal/ 840 kJ

Proteine: 5 gr

Grassi: 7 gr

Carboidrati: 29 gr