



Plum Torte, com'è nato il mito della torta di prugne americana

È il dolce più amato dagli americani e il più richiesto nella storia del New York Times. Potrebbe sembrare un'ordinaria torta di prugne, eppure così non è, almeno non oltreoceano.



Plum Torte (Foto © Carmen Bilotta).

Plum Torte, un nome dal sapore antico che profuma di tradizione e che si collega alla velocità richiesta per la preparazione di questo dolce amatissimo dagli americani. Per portarlo in tavola, infatti, servono **solo 9 ingredienti**, 8 dei quali quasi sempre disponibili nelle case, **4 brevi e semplici passaggi** e una pastella simile a quella dei [pancake](#).

Come capita con la maggior parte dei dolci a base di [frutta fresca](#), in forno essa si ammorbidisce e cuoce rilasciando i suoi succhi che diventano un tutt'uno con la torta che rimane morbida, fragrante cremosa. L'**impasto della Plum Torte** sembra avere qualcosa di magico perché, una volta infornato, lievita al punto da abbracciare i frutti, preventivamente spolverati con zucchero e cannella. Sulla superficie del dolce si creano delle profonde tasche che abbracciano le prugne, facendo emergere un sapore agrodolce che ben contrasta con la base burrosa. Anche lo stesso aspetto della torta sembra anticiparne il sapore leggermente acidulo e caramellato.

Una volta fredda si consiglia di lasciarla in forno o coperta per tutta la notte. In questo modo le prugne continueranno a rilasciare i loro succhi e renderanno la Plum Torte una sorta di plum yummy cake.

Storia della torta di prugne targata USA

Be sure the spring form does not leak; if it does wrap it tightly around the outside with aluminum foil. If the torte is not baked in an hour, check your oven. It never takes longer.

Plum Torte

- 1 cup sugar *Try 3/4 cup*
1/2 cup sweet butter
1 cup unbleached flour, sifted
1 teaspoon baking powder
Pinch salt

- 2 eggs
12 purple (or Italian) plums, halved and pitted
Topping: Sugar, lemon juice, cinnamon.

1. Cream sugar and butter until light. Add flour, baking powder, salt and eggs and beat well.
2. Spoon the batter into a 9-inch spring form. Cover the top with the halved plums, skin side up. Sprinkle lightly with sugar and lemon juice. Sprinkle with 1 or more teaspoons of cinnamon. *50 min.*
3. Bake at 350 degrees for about 1 hour. Remove and cool; refrigerate or freeze if desired. Or cool to lukewarm and serve plain or with vanilla ice cream or whipped cream.

4. To serve frozen tortes, defrost and reheat briefly at 300 degrees.

NOTE: To serve torte, remove sides of spring form but leave torte on bottom of pan.

Yield: 8 servings.

Ricetta della Plum Torte pubblicata nel 1989 sul New York Times.

La **ricetta della Plum Torte** fu pubblicata dal New York Times, per la prima volta, nel settembre del 1983 e diventò in pochissimo tempo, un vero e proprio must di stagione. In un primo momento, nessuno aveva previsto il grande successo che avrebbe riscosso tra i lettori ed infatti le era stato riservato solo un angolo della pagina del giornale dedicata al cibo.

In particolare, questo dolce faceva “da spalla” ad un articolo curato da [Marian Burros](#), una giornalista gastronomica del New York Times che – con quella ricetta – aveva voluto raccontare dell’arrivo della stagione delle prugne e, nello specifico, le prugne erano quelle italiane. Inaspettatamente i lettori ne furono conquistati e il successo della Plum Torte non diminuì nei mesi successivi, tant’è che la ricetta venne ripubblicata a cadenza annuale, durante la stagione delle prugne, fino al 1989.

Nel 1989, infatti, gli editori decisero di pubblicarla per l’ultima volta, proponendola con una cornice intorno e l’invito della stessa Burros a ritagliarla per conservarla. Ancora una volta, in maniera inaspettata, la redazione fu invasa dalle missive di protesta dei tanti lettori affezionati alla torta di prugne, alcuni dei quali arrivarono a dedicarle perfino delle poesie. Le critiche alla scelta editoriale furono davvero tante e proseguirono per mesi. Insomma, guai a toccare la Plum Torte!

Una ricetta già presente nel libro “Fruit Torte in Elegant but Easy”

La ricetta in realtà esisteva fin dal 1960 ed era stata già pubblicata con il nome di **Fruit Torte in Elegant but Easy**, libro scritto a quattro mani proprio da **Marian Burros e Lois Levine**, suo amico d'infanzia e coautore nella pubblicazione. Proprio Levine pare fosse stato l'ideatore della torta di prugne che, nella versione originale, prevedeva l'uso di diversi tipi di frutta. Gli ingredienti negli anni avevano evidentemente subito delle modifiche fino a che non si era imposta definitivamente la versione che prevedeva l'uso esclusivo delle prugne.

Il dolce dei record anche sul web

Dopo il 1989, fu per lo più grazie ad internet che la ricetta riprese a diffondersi viaggiando sul web. Secondo il New York Times, attualmente, da una semplice ricerca su Google è possibile pervenire fino ad 80.000 risultati che rimandano alla celebre torta, un dolce che nessuno sembra aver mai dimenticato.

La stessa Burros, oramai in pensione, continua a prepararla sostituendo però pesche o mirtilli alle prugne che dice di non amare, soprattutto la varietà americana più grande di quella nostrana.

Un dolce semplice, dicevamo all'inizio, divenuto in breve tempo popolare e, forse, proprio nella semplicità richiesta dalla sua preparazione è da rintracciarsi il motivo di tanto successo.

Le varianti moderne della Plum Torte

La ricetta, estremamente adattabile, più volte è stata ripresa e proposta apportando delle piccole varianti. È stato lo stesso New York Times, negli anni successivi alla cessazione della pubblicazione annuale, a proporre le prime varianti. Nel 1991 è apparsa la **New Age Plum Torte**, una **rivisitazione per così dire vegana** del dolce che prevede la sostituzione del burro con le banane e l'utilizzo di surrogati d'uovo al posto delle uova.

Al 1994 risale, invece, la **versione con mele e ribes**. Sempre quell'anno, inoltre, la food writer Melissa Clark, durante le celebrazioni newyorkesi del Rosh Hashana, scrive un pezzo sull'ubiquità di questa torta, proponendone una **versione integrale**.

La ricetta compare anche nel libro **The Essential New York Times Cookbook: Classic Recipes for a New Century**, di Amanda Hesser, la quale ha compilato e testato circa 1400 ricette comparse sul New York Times a partire dagli anni Cinquanta, periodo questo in cui il celebre giornale iniziò ad occuparsi e a trattare con una certa continuità di cibo e cucina.

La Hesser ha affermato che allorché chiese ai lettori dei suggerimenti per il ricettario del libro, non meno di 247 risposte facevano riferimento alla ricetta della torta di prugne, ritenuta dai più pressoché perfetta.

Ricetta originale della Plum Torte

Ingredienti

- 150 gr zucchero
- 115 gr burro
- 100 gr farina per dolci
- 1 cucchiaino di lievito per dolci
- 1 pizzico di sale
- 12 prugne viola, tagliate a metà e denocciolate
- 2 cucchiaini circa di succo di limone
- 1 o più cucchiaini di cannella
- 2 uova

Procedimento

1. Accendere il forno e impostarlo in modalità statica a 180°C.
2. In una ciotola sbattere il burro a temperatura ambiente e lo zucchero. A parte, unire la farina setacciata con il lievito.
3. Unire i due composti, aggiungere il sale e le uova, uno per volta.
4. Versare l'impasto ottenuto in uno stampo per torte, preferibilmente rotondo e disporre le prugne tutto intorno, avendo cura di sistemarle con la buccia rivolta verso l'alto. Irrorare la frutta con il succo del limone e spolverare con lo zucchero e la cannella.
5. Far cuocere la torta per circa un'ora.

Possibili varianti e suggerimenti

Al posto delle prugne, è possibile utilizzare quasi tutta la frutta di stagione, fresca, sciroppata e perfino congelata: albicocche, [mirtilli rossi](#) e frutti di bosco o a bacca, mele a spicchi, pesche, nettarine e pere.

Esperimenti sono possibili anche con l'aggiunta di spezie, erbe ed estratti come: vaniglia, mandorla, noce moscata, zenzero, cardamomo, arancia, limone e rosmarino.

Nulla vieta, inoltre, di giocare con le farine sostituendo, in toto o in parte, la farina bianca con quella di mandorle o nocciole, la farina di mais, la farina di grano saraceno e perfino con un mix di **farine gluten free**.

Usando ancora più fantasia, si potrebbe realizzare una torta a strati, utilizzando per ognuno un diverso tipo di frutta.

Curiosità

Possono considerarsi parenti prossimi della Plum Torte:

- Plum Kuchen tedesca;
- Dimply Plum Cake;
- Single-Crust Apple and Crumb Pie, con copertura di shortbread;
- Sugar Plum Crepes con ricotta e miele;
- Hazelnut Plum Crumb Tart.

Data di creazione

23/11/2017

Autore

carmen-bilotta