

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Sfogliatine Rovesciate alle Ciliegie Croccanti e Veloci

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Immagina di ribaltare completamente la tua idea di dessert al forno, lasciando che lo zucchero e i succhi della frutta compiano una piccola magia direttamente sul fondo della teglia. Cuocere un dolce "al contrario" ha una tradizione nobile che ricorda la celebre [Tarte Tatin](#) o la sua freschissima variante estiva, la [Tarte Tatin alle pesche](#). Eppure, applicare questa tecnica a delle monoporzioni istantanee stravolge completamente le regole del gioco.

Oggi ti porto in cucina a sperimentare le **sfogliatine rovesciate alle ciliegie**, un'intuizione geniale nata

per trasformare un comune rotolo di **sfoglia in un capolavoro da pasticceria** con uno sforzo ridotto a zero. Ti basterà guardare oltre il vetro del forno per vedere il caramello biondo stringersi attorno ai frutti, creando un cuore lucido, viscoso e incredibilmente invitante.

Nel ricettario di chi adora i frutti rossi non mancano mai capisaldi intramontabili come la [crostata morbida alle ciliegie](#) o la consistenza fresca di una [sbriciolata senza cottura alle ciliegie](#). Questa preparazione, però, gioca su un binario totalmente diverso: la **consistenza burrosa e friabile della sfoglia** sigilla l'umidità della frutta fresca, esaltandone la dolcezza naturale senza bagnare l'impasto. Rappresenta la svolta ideale quando gli ospiti sono già alla porta e vuoi stupire con qualcosa di inedito, proprio come accade con le combinazioni di tendenza dell'irresistibile [crookie con fragole e cioccolato bianco](#).

Il vero segreto per un'esperienza da applausi sta tutto nel contrasto termico. Servire queste tortine ancora calde, sormontate da una generosa pallina di [gelato alla vaniglia](#) che inizia a sciogliersi lentamente creando una salsa vellutata, trasforma un dolcetto dell'ultimo minuto in un **trionfo di sapori e consistenze**. Accendi il forno: bastano dieci minuti per rivoluzionare la tua colazione o il fine pasto di stasera.

INGREDIENTI PER GLI UPSIDE-DOWN

CHERRY PUFF PASTRY

PASTA SFOGLIA RETTANGOLARE 1

CILIEGIE grandi, sode e mature - 20

ZUCCHERO DI CANNA 4 cucchiaini da tavola

MIELE o sciroppo d'acero - 1 cucchiaino da tavola

TUORLO D'UOVO 1

GELATO ALLA VANIGLIA

ZUCCHERO A VELO

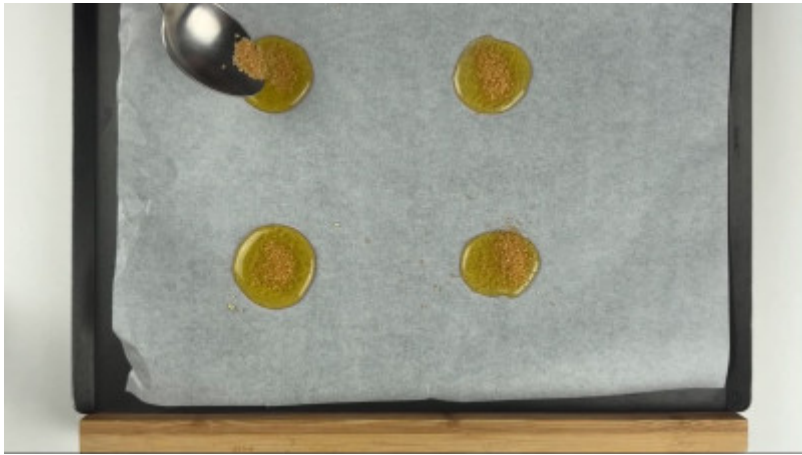
COME FARE LE SFOGLIATINE ROVESCIATE ALLE CILIEGIE

1 Inizia dedicandoti alla frutta: **lava e denocciola delicatamente le ciliegie** fresche, poi tagliale a metà con un coltellino affilato e tienile momentaneamente da parte.

Prendi una teglia capiente, foderala con un foglio di carta da forno e **fai colare un filo di miele** (o sciroppo d'acero) in modo da formare quattro piccole chiazze ben distanziate tra loro.

Spolverizza subito sopra ogni base di miele un pizzico di **zucchero di canna**: questo mix sarà il segreto per ottenere una caramellatura superficiale da vera pasticceria.

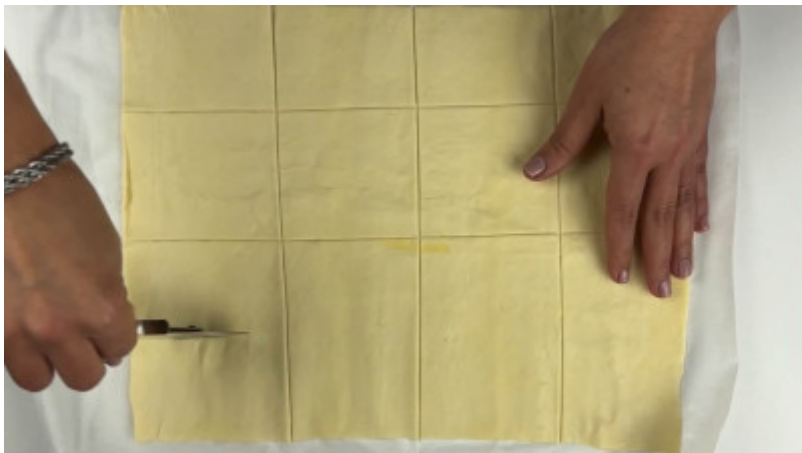




2 Adagia le **ciliegie tagliate a metà** direttamente sopra la miscela di miele e zucchero. Fai attenzione a posizzarle con la **parte tagliata rivolta verso il basso** per favorire una caramellatura uniforme.

Srotola la pasta sfoglia e **ricava quattro rettangoli**. Assicurati che le dimensioni siano leggermente più grandi rispetto ai piccoli cumuli di frutta appena preparati.

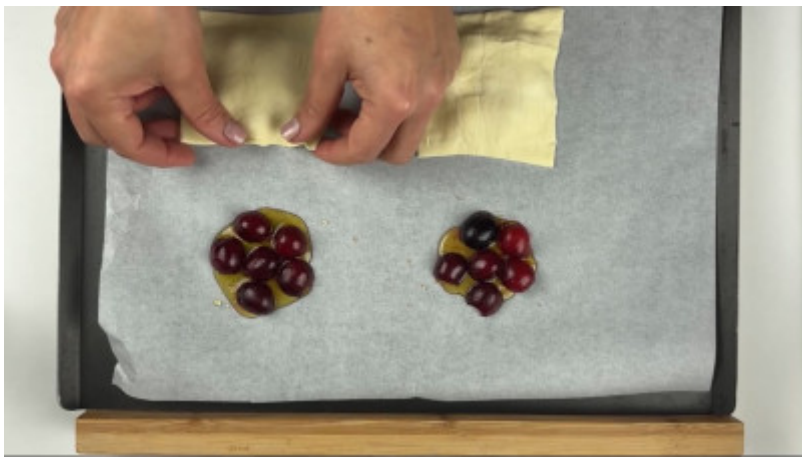




3 Ora adagia un rettangolo di sfoglia sopra ogni porzione di ciliegie, coprendo completamente la frutta.

Usa le dita o i rebbi di una forchetta per **sigillare bene i bordi** contro la carta da forno.

Questo passaggio è fondamentale per **intrappolare tutto il delizioso sciroppo** che si sprigionerà in cottura.



4 Spennella la superficie delle sfogliatine con il tuorlo d'uovo sbattuto.

Pratica dei **piccoli taglietti al centro** con un coltellino: questo permetterà al vapore di uscire e manterrà la sfoglia super croccante.

Inforna in **forno statico già caldo a 200°C** per circa 15 minuti, o finché la pasta non risulterà ben gonfia e dorata.





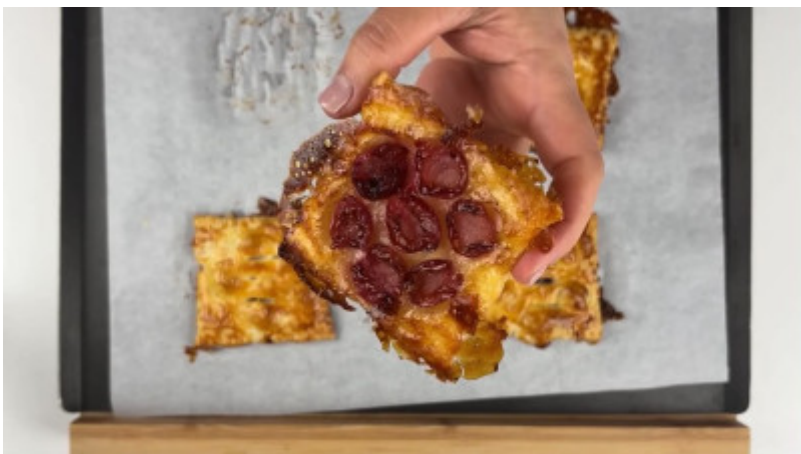
5 Sforna e **aspetta giusto uno o due minuti** per non scottarti e permettere al caramello di stabilizzarsi.

Poi, con l'aiuto di una spatola, **ribalta delicatamente le tue tortine**: scoprirai una superficie di ciliegie incredibilmente lucide e caramellate.

Componi il piatto **servendole ancora belle calde**, sormontate da una generosa pallina di gelato alla vaniglia che inizierà a sciogliersi lentamente.

Rifinisci il tutto con una **spolverata di zucchero a velo** e porta in tavola questo dessert irresistibile.







COME SI CONSERVANO LE SFOGLIATINE ROVESCIATE

Le **sfogliatine rovesciate alle ciliegie** danno il massimo se consumate tiepide e appena fatte, quando la sfoglia è ancora fragrante. Se ti avanzano, puoi conservarle a temperatura ambiente sotto una campana di vetro per **massimo 24 ore**.

In alternativa, puoi riporle in frigorifero all'interno di un contenitore ermetico per **al massimo 2 giorni**. Ricorda però che l'umidità della frutta tenderà inevitabilmente ad ammorbidire la pasta sfoglia.

Per restituire la giusta friabilità al dolce, evita il forno a microonde. Il trucco perfetto è **rigenerarle in forno caldo a 180°C** per circa 3-5 minuti prima di servirle, così il caramello tornerà filante.

La **congelazione è sconsigliata** sia da cotte che da crude, poiché lo sciroppo rilasciato dalle ciliegie comprometterebbe la consistenza della sfoglia in fase di scongelamento.

CONSIGLI E VARIANTI

Per ottenere delle tortine perfette e super fragranti, ti basta seguire qualche piccolo accorgimento e dare spazio alla fantasia con abbinamenti sempre nuovi.

I trucchi per un risultato impeccabile:

Sfoglia freddissima: Lavora la pasta sfoglia appena estratta dal frigorifero. Se si scalda troppo, farà fatica a gonfiarsi e a sfogliare correttamente in cottura.

Gestione dell'umidità: Se decidi di usare ciliegie sciroppate o surgelate, ricordati di **scolarle e tamponarle benissimo** con carta assorbente per non bagnare l'impasto.

Sigillatura profonda: Premi con decisione i bordi usando i rebbi di una forchetta, così eviterai che il delizioso sciroppo di frutta scivoli via sulla teglia.

Le varianti più golose da provare:

Cambia la frutta: Sperimenta questa stessa tecnica geometrica utilizzando **fette di pesche, albicocche, prugne o rondelle di banana.**

Un tocco croccante: Prima di adagiare la sfoglia, arricchisci il cuore di ciliegie con della **granella di pistacchi o mandorle a lamelle.**

Sfumature aromatiche: Aggiungi una nota profumata spolverizzando un pizzico di **cannella in polvere o di scorza di limone** grattugiata sul fondo di miele.

Alternativa al miele: Puoi sostituirlo tranquillamente con lo **sciroppo d'acero**, che regalerà alle sfogliatine un retrogusto caramellato davvero unico.