

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta alla zuppa di pomodoro: la ricetta americana (e come sostituirla)

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 45 min COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Hai mai sentito parlare della Tomato Soup Cake? È una famosissima **torta alla zuppa di pomodoro**, **ricetta americana** nata negli Stati Uniti durante gli anni della Grande Depressione.

Lo so cosa stai pensando: il pomodoro in un dolce sembra un azzardo pazzesco, ma ti assicuro che il suo sapore scompare completamente per lasciare spazio a un aroma unico e avvolgente.

Questo ingrediente insolito dona all'impasto un'umidità incredibile, proprio come succede nella

nostra amata [Torta di carote e mandorle](#) o nel soffice [Banana Bread](#).

In Italia, però, la famosa zuppa condensata in lattina è quasi introvabile. C'è un **trucco furbo per sostituire la zuppa di pomodoro americana**: ti basterà utilizzare della comune passata di pomodoro di ottima qualità, lasciandola restringere sul fuoco con un pizzico di zucchero e bicarbonato per eliminare l'acidità naturale.

Otterrai così una consistenza perfetta e un colore ambrato profondo, ideale per questa **torta speziata con passata di pomodoro** che profuma intensamente di cannella e chiodi di garofano.

Se ami i grandi classici d'oltreoceano come gli iconici [omini di pan di zenzero](#), la leggerissima [Angel cake](#) o la tradizionale [Apple pie](#), non puoi perderti questa chicca vintage.

Sei pronto a metterti alla prova? Segui i miei consigli e scopri come preparare una perfetta **Tomato soup cake ricetta italiana** direttamente a casa tua!

INGREDIENTI PER LA TORTA

FARINA 00 250 gr

ZUCCHERO 200 gr

BURRO a temperatura ambiente - 100 gr

ZUPPA DI POMODORO CONDENSATA circa una lattina marca Campbell's (vedi nei consigli come sostituirla) - 300 gr

UOVO grande - 1

BICARBONATO DI SODIO 1 cucchiaino da tè

CANNELLA IN POLVERE 1 cucchiaino da tè

CHIODI DI GAROFANO IN POLVERE ½ cucchiaini da tè

NOCE MOSCATA ½ cucchiaini da tè

UVETTA Opzionale - 80 gr

NOCI TRITATE Opzionale - 50 gr

INGREDIENTI PER IL FROSTING

(GLASSA AL FORMAGGIO)

PHILADELPHIA o altro formaggio spalmabile - 200 gr

BURRO morbido - 50 gr

ZUCCHERO A VELO 120 gr

ESTRATTO DI VANIGLIA 1 cucchiaino da tè

COME FARE LA TORTA ALLA ZUPPA DI POMODORO

- 1 Per iniziare, **preriscalda il forno a 180°C** in modalità statica. Nel frattempo, rivesti lo stampo con la carta da forno oppure imburralo e infarinalo con cura.

In una ciotola capiente, lavora il **burro morbido con lo zucchero** usando lo sbattitore elettrico, fino a ottenere un composto chiaro e cremoso.



2 Ora **aggiungi l'uovo** al composto e continua a montare con le fruste finché non sarà completamente incorporato.

In una ciotola a parte, **setaccia la farina** insieme al bicarbonato di sodio, alla cannella, ai chiodi di garofano e alla noce moscata per evitare la formazione di grumi.





3 A questo punto, **unisci gli ingredienti secchi** al composto di burro e zucchero, alternandoli poco alla volta con la zuppa di pomodoro condensata (o con la tua passata ristretta).

Ricorda di usarla così com'è, **assolutamente non diluita**. Mescola bene il tutto con la spatola fino a ottenere un impasto liscio e completamente omogeneo.



4 Se decidi di arricchire la torta, **infarina leggermente l'uvetta e le noci**: questo trucco infallibile eviterà che cadano sul fondo dello stampo. Incorporale poi delicatamente all'impasto.

Ora versa il composto nello stampo e livella la superficie con cura aiutandoti con la spatola.



5 Cuoci in forno già caldo per circa 40-45 minuti. Prima di sfornare, fai sempre la prova stecchino infilandolo al centro del dolce: deve uscire completamente asciutto.

Una volta pronta, sforna la torta e **lasciala raffreddare completamente su una gratella** prima di rimuoverla con cura dallo stampo.





6 Nel frattempo, **prepara il frosting**: lavora insieme il formaggio spalmabile, il burro morbido, lo zucchero a velo e l'estratto di vaniglia con le fruste elettriche fino a ottenere una crema soffice.

Quando la torta è totalmente fredda, **spalma generosamente la glassa** sulla superficie, taglia a fette e servi.





COME SI CONSERVA LA TORTA ALLA ZUPPA DI POMODORO

La presenza del frosting al formaggio spalmabile richiede una cura particolare: **puoiconservare la Tomato soup cake in frigorifero per un massimo di 3-4 giorni.**

Per mantenere la torta soffice ed evitare che assorba gli odori del frigo, ricordati di metterla sotto una campana di vetro o in un **contenitore ermetico per dolci.**

Ti consiglio di **tirla fuori dal frigorifero circa 15-20 minuti prima di servirla.** In questo modo il frosting e l'impasto torneranno alla loro consistenza ideale, morbida e piacevole al palato.

Se vuoi portarti avanti con i tempi, puoi anche **congelare la base della torta senza glassa** avvolta nella pellicola trasparente per circa 2 mesi. Ti basterà scongelarla a temperatura ambiente prima di decorarla.

I CONSIGLI DELLO CHEF

Per ottenere una **Torta alla zuppa di pomodoro ricetta americana** davvero impeccabile, il

segreto principale sta nel bilanciamento dell'acidità se decidi di usare la passata classica.

Quando fai restringere la passata sul fuoco, aggiungi sempre un pizzico generoso di bicarbonato: noterai una leggera schiuma, segno che l'acidità naturale viene neutralizzata a favore del dolce.

Assicurati che le spezie siano freschissime. La cannella, i chiodi di garofano e la noce moscata sono i veri protagonisti aromatici di questa preparazione e non devono aver perso intensità.

Per un **frosting al formaggio spalmabile** liscio e vellutato, estrai il burro e il formaggio dal frigorifero almeno un'ora prima dell'utilizzo: lavorarli a temperatura ambiente eviterà fastidiosi grumi.

Se la consistenza della glassa ti sembra troppo morbida dopo averla montata, lasciala riposare in frigo per circa 15-20 minuti prima di spalmarla sulla torta, che deve essere rigorosamente fredda.

Vuoi un tocco gourmet tipicamente USA? Sostituisci le noci classiche con **le noci pecan tostate** per un minuto in padella. Il loro aroma esalterà incredibilmente le note speziate dell'impasto.