

# Ricette a quadretti

## Angel food cake con crema al burro e lamponi



Come risolvere l'annoso problema degli **albumi** avanzati quando si preparano creme, pan di spagna e simili??

A parte gli scherzi, questo può essere considerato un **dolce di "riciclo"** dato che contiene solo bianchi d'uovo ma non è di sicuro una torta semplicissima da preparare (di quelle in cui si butta tutto dentro una ciotola, si mescola e via in forno, per capirci).

Ho fatto almeno un paio di tentativi con la **Angel food cake** prima di riuscire ad ottenere un risultato soddisfacente e, finalmente, ho trovato la ricetta giusta sul blog **Dolce Salsarosa**.

Ho seguito alla lettera il procedimento e garantisco l'ottima riuscita! Ho deciso anche io di preparare una **crema al burro** per guarnirla perchè, per i miei gusti, risulta poco saporita se mangiata tal quale. Ma è anche questa la sua caratteristica, insieme alla particolare **consistenza leggera** e alla **texture soffice**.

Per fare le cose per bene, sarebbe meglio avere questo particolare **stampo da Chiffon cake** ma si può utilizzare anche quello per il *kugelhupf*.

N. porzioni: 10

Tempo: 120 min

## Ingredienti

### • per la torta

- 110 gr farina
- 250 gr zucchero
- 12 albumi a temperatura ambiente
- 1 cucchiaino cremore tartaro
- 1 cucchiaino estratto di vaniglia
- 1/2 cucchiaino sale

### • per la crema al burro

- 150 gr burro a temperatura ambiente
- 250 gr zucchero a velo
- colorante alimentare rosso

## Istruzioni

1. **Preparare la torta.**
2. Setacciare la farina con metà dello zucchero per almeno tre volte.
3. Nella planetaria sbattere gli albumi a bassa velocità per qualche minuto, unire il sale e il cremore e continuare a montare fino a farli diventare spumosi.
4. Quando gli albumi saranno montati a neve, aggiungere la metà dello zucchero un cucchiaio alla volta.
5. Continuare a montare fino ad ottenere un composto spumoso e gonfio, quindi unire la vaniglia e lavorare ancora qualche minuto.
6. Togliere la ciotola dalla planetaria e cominciare ad aggiungere poco per volta la farina setacciata con lo zucchero, mescolando dal basso verso l'alto con una spatola.
7. Versare l'impasto nello stampo non imburrato (se è quello da *Chiffon cake*) e livellare la superficie col dorso di un cucchiaio.
8. Prendere una spatola e infilarla nel composto facendo dei cerchi dal centro verso i bordi senza toccare il fondo dello stampo (serve per eliminare eventuali bolle d'aria).
9. Cuocere la torta in forno pre-riscaldato a 180° per 35/40 minuti.
10. Quando il dolce sarà cotto, sfornarlo e capovolgere subito lo stampo, appoggiandolo sui suoi piedini per almeno due ore (se si usa uno stampo diverso, capovolgerlo sul collo di una bottiglia).
11. Una volta fredda, staccare la torta dallo stampo passando un coltello a lama piatta sui bordi.
12. **Preparare la crema al burro.**
13. Lavorare con le fruste il burro morbido per diversi minuti, quindi aggiungere lo zucchero a velo poco per volta.
14. Lavorare fino ad ottenere una consistenza cremosa e unire qualche goccia di colorante rosso.
15. Guarnire la torta con la crema aiutandosi con una spatola e riporre in frigo per qualche ora prima di servire.
16. Decorare con lamponi freschi.