

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Plum cake glassato al fondente

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 105 min    COTTURA: 60 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + RAFFREDDAMENTO



## INGREDIENTI

250 g di burro  
200 g di farina 00  
170 g di zucchero semolato  
50 g di fecola  
4 uova  
1 cucchiaino di lievito vanigliato  
1 cucchiaino di scorza grattugiata di limone biologico  
burro e farina per lo stampo  
sale.

## PER LA GLASSA

200 g di zucchero in zollette  
1 cucchiaio di succo di limone  
1 cucchiaio di cacao amaro.

# PREPARAZIONE

**1** Togliete il burro dal frigorifero. Montate i tuorli con lo zucchero semolato e la scorza di limone. Setacciate la farina con la fecola ed il lievito ed amalgamatela a cucchiaiate alla crema di uova. Montate gli albumi con un pizzico di sale e incorporateli al composto.

Accendete il forno a 190°C, imburrate ed infarinate uno stampo a cassetta da 1,5 litri e versatevi il composto.

Cuocete il dolce nel forno già caldo per circa un'ora, poi sformatelo e fatelo raffreddare sulla gratella.

Preparate il fondente. Mettete lo zucchero a zollette in una piccola casseruola e bagnate con 6 o 7 cucchiari di acqua, quanto basta per ammorbidire lo zucchero. Mescolate a fiamma bassa fino a quando lo zucchero si sarà disciolto completamente. Fate sobbollire per 4 o 5 minuti senza mescolare. Per controllare la cottura velate di sciroppo un cucchiaio forato e soffiarevi attraverso: è pronto se dai fori si staccheranno delle bollicine.

Rovesciate lo sciroppo su una superficie di marmo leggermente umida e strisciato ripetutamente con la spatola di metallo, sollevandolo alle estremità e ripiegandolo finché prenderà la consistenza di una massa bianca. A questo punto lavorate il fondente con le mani inumidite e formate una palla morbida, tenendo le mani inumidite perché non si asciughi.

Ponete di nuovo il fondente in una piccola casseruola a bagnomaria e fatelo fondere a fuoco molto basso senza scaldarlo troppo. Profumate con il succo di limone e versate il fondente sul dolce a cucchiaiate. Quando la decorazione si sarà asciugata, cospargete con il cacao.