

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di Castanha-do-Pará

LUOGO: Sud America / Brasile

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI PER IL PÃO-DE-LÓ (PAN DI SPAGNA)

12 uova
12 cucchiari di zucchero
1 goccia di essenza di vaniglia
8 cucchiari di Castanha-do-Pará (tipo di
castagna) cruda e grattugiata
4 cucchiari di farina di grano
tenero. Ingredienti per il dolce

PREPARAZIONE

- 1 Nel frullatore metta i tuorli delle 12 uova con lo zucchero, frulli fino a diventare bianco. Aggiunga la vaniglia. Aggiunga la castanha-do-Pará, la farina, gli albumi (montati a neve) e frulli ancora tutto. Versi in una teglia profonda di 26 cm di diametro, già unta. Porti al forno medio (180 gradi), prima riscaldato, fino che dori e che infilando un stecchetto esca pulito. Tolga dal forno e lasci raffreddare per levare dalla teglia .

Per preparar il dolce: in una pentola media, versi lo zucchero e 1/2 litri d ' acqua. Lasci bollire fino a formare una cialda fine. Aggiunga la polpa di cupuaçu e lasci cucinare fino ad arrivare al punto di marmelata. Giri di tanto in tanto. Faccia il test: prenda un poco del dolce e metta in un piatto, penda il piatto, se il dolce scivola lentamente, questo è il punto. Trasportalo su un ' altro piatto e lasci raffreddare.

Tagli la torta in mezzo, in senso orizzontale e riempa con il dolce di cupuaçu. Metta a parte.

Prepari il suspiro: nel frullatore metta gli albumi e frulli fino a formare una sostanza rigida, aggiunga lo zucchero e frulli ancora fino ad arrivare al punto per potere coprire la torta. Decorì con zucchero caramelato e castanha-do-Pará tostate. Sono 12 fette.