DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciambella soffice con cachi e cannella

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 45 min COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Hai mai preparato un dolce con la frutta fresca ritrovandoti con un impasto troppo umido e pesante? Il segreto per una riuscita perfetta sta nel bilanciare i liquidi e lavorare bene le uova. La ciambella soffice con cachi e cannella risolve questo problema grazie a un impasto ben montato che accoglie la purea di frutta senza smontarsi. Il risultato è un dolce altissimo e profumato, perfetto per rendere speciali le tue colazioni.

Se hai molti frutti maturi a disposizione, provali anche in una deliziosa e velocissima crema di cachi e cacao. Ami le note speziate? La ciambella caffè e cannella è un'ottima alternativa da inzuppo.

Per ottenere una consistenza davvero ariosa, le uova vanno lavorate a lungo: è la regola d'oro della celebre chiffon cake e dei fantastici 5 dolci soffici al forno come nuvole, ideali da colazione e merenda. Infine, per un'altra idea fruttata dal sapore inconfondibile, lasciati conquistare dalla profumata torta all'arancia e mandorle.

INGREDIENTI PER LA CIAMBELLA SOFFICE CON CACHI E CANNELLA

FARINA 00 300 gr

POLPA DI CACHI BEN MATURI 250 gr

ZUCCHERO 150 gr

UOVA 3

OLIO DI SEMI (girasole o arachidi) - 80 ml

LIEVITO IN POLVERE PER DOLCI 16 gr

CANNELLA IN POLVERE 1 cucchiaio da tè

ZUCCHERO A VELO

BURRO E FARINA (per lo stampo) -

PREPARA LA CIAMBELLA

1. Lava bene i cachi, privali del picciolo e della buccia, raccogli la polpa in un boccale e frullala con un mixer a immersione fino a ottenere una purea liscia e omogenea. Tienila da parte.

   Preriscalda il forno a 180°C in modalità statica, poi imburra e infarina con cura lo stampo a ciambella.

   Rompi le uova in una ciotola capiente, aggiungi lo zucchero e monta tutto con le fruste elettriche per almeno 5-10 minuti, fino a ottenere un composto molto chiaro, gonfio e spumoso.

   Versa l'olio di semi a filo, continuando a lavorare l'impasto con le fruste a bassa velocità.

2 Aggiungi la purea di cachi precedentemente frullata e amalgama delicatamente con l'aiuto di una spatola in silicone, facendo dei movimenti dal basso verso l'alto per non smontare le uova.

Setaccia direttamente nella ciotola la farina, il lievito per dolci e la cannella in polvere.

Incorpora le polveri mescolando dolcemente con la spatola, sempre dal basso verso l'alto, finché non vedrai più tracce di farina e l'impasto risulterà omogeneo e senza grumi.

Versa il composto all'interno dello stampo a ciambella preparato, livellando la superficie con delicatezza.

3 Cuoci in forno caldo per circa 45 minuti. Prima di sfornare, fai sempre la prova stecchino: infilzalo al centro del dolce e, se esce pulito e asciutto, la torta è pronta.

Sforna la ciambella, lasciala intiepidire per 10 minuti all'interno dello stampo, poi sformala capovolgendola su una gratella e lasciala raffreddare completamente.

Spolverizza abbondantemente la superficie con lo zucchero a velo prima di tagliare a fette e servire.

Trucchi, consigli e varianti

Per una riuscita ottimale, assicurati di utilizzare cachi estremamente maturi: la loro consistenza quasi liquida è essenziale per ottenere una purea liscia senza alcuno sforzo. Se desideri un tocco ancora più goloso, puoi arricchire l'impasto aggiungendo 50 g di gocce di cioccolato fondente (ricordati di infarinarle leggermente prima, così non affonderanno durante la cottura).

Preferisci un aroma speziato più complesso? Mescola alla cannella un pizzico di zenzero o di noce moscata. Evita invece di sostituire l'olio di semi con quello d'oliva: il suo sapore intenso

coprirebbe la delicatezza naturale della frutta fresca.

Conservazione

Puoi conservare la torta a temperatura ambiente per 2-3 giorni, rigorosamente all'interno di un contenitore ermetico o sotto l'apposita campana di vetro per dolci, in modo da mantenerla soffice e umida. Trattandosi di un impasto ricco di frutta, se le temperature in casa sono particolarmente elevate è preferibile riporla in frigorifero (sempre ben chiusa) per un massimo di 3-4 giorni. Se lo desideri, puoi anche congelarla: tagliala a fette, avvolgi le singole porzioni nella pellicola trasparente e conservale in freezer fino a 2 mesi. Basterà lasciarla scongelare a temperatura ambiente prima di gustarla.