

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Angel food cake

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **25 min** COTTURA: **40 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 2 ORE DI RAFFREDDAMENTO



INGREDIENTI

- 125 g di farina 00
- 300 g di zucchero
- 360 ml di albumi temperatura ambiente (circa 10-12 uova)
- 1 cucchiaino di cremor tartaro
- 1/2 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaio succo di limone fresco
- 2 cucchiaini di estratto vaniglia (o 1 fialetta di aroma vaniglia)
- 1/2 fialetta aroma mandorla.

PREPARAZIONE

- 1 Preriscaldare il forno a 180°C.
Mescolare insieme la farina e metà dello zucchero, quindi setacciarli per 4 volte.

Incominciare a sbattere gli albumi a neve, dopo 2 minuti aggiungere il cremor tartaro, il limone ed il sale e continuare a montare fino a che non si formino dei morbidi picchi.

Aggiungere un po' alla volta il restante zucchero e poi la vaniglia e la mandorla.

Setacciare la farina sopra agli albumi poco alla volta e mescolare con un cucchiaino dal basso verso l'alto facendo attenzione a non smontare il composto.

Versare il composto nella teglia per angel cake, non imburrare né mettere carta da forno e prima di infornare passare una spatola di metallo o un coltello verticalmente nel composto per togliere tutte le bolle d'aria.

Infornare per 40-45 minuti, accendendo solo la serpentina inferiore del forno.

Per controllare se è cotta fate la famosa prova stecchino.

Una volta sfornata capovolgete la torta e lasciate raffreddare per minimo un'ora e mezza appoggiandola su un bicchiere.

Se non si stacca la torta usare una spatola di metallo o un coltello.



