

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Chiffon cake

LUOGO: Nord America

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 55 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Viene dagli Stati Uniti ed è super soffice: stiamo parlando della chiffon cake, una torta diventata famosa in tutto il mondo per la sua consistenza unica! Il segreto della riuscita di questa ricetta sta soprattutto nello stampo che è più alto di quello classico a ciambella e ha dei piedini alla base; questa particolarità permette al dolce di restare capovolto durante la fase di raffreddamento, evitando così che si sgonfi. Inoltre è fondamentale l'utilizzo del cremor tartaro, un agente lievitante naturale che dona alla chiffon cake la sua caratteristica leggerezza! Munitevi dunque del minimo necessario e seguite le indicazioni per realizzare la versione base della chiffon cake, ottima da gustare da sola o

farcita con creme... poi divertitevi a sperimentare le altre versioni, al cioccolato, al [limone](#), all'arancia o [al cocco](#)!

Scoprite altre deliziose [torte di origine americana](#):

[Crazy cake](#)

[King cake](#)

[Torta brownies](#)

INGREDIENTI

FARINA 300 gr

ZUCCHERO 300 gr

TUORLO D'UOVO 5

ALBUME 5

LIEVITO PER DOLCI 13 gr

CREMOR TARTARO 8 gr

ACQUA 160 gr

OLIO DI SEMI DI MAIS 125 gr

LIMONE scorza grattugiata - 2

VANILLINA 1 bustina

SALE 1 pizzico

PREPARAZIONE

- 1 Se volete realizzare la chiffon cake per prima cosa riunite nella ciotola dell'impastatrice i tuorli e 200 g di zucchero, quindi montateli con il gancio a frusta fino a che diventino chiari e spumosi.





- 2 Unite l'olio al composto con la macchina in funzione al minimo della velocità.



- 3 Unite il sale, la scorza di due limoni grattugiati ed infine l'acqua azionando la macchina dopo ogni aggiunta per incorporare bene gli ingredienti.





4 Mettete da parte il composto ottenuto e procedete con gli albumi.

Riunite in una nuova ciotola dell'impastatrice gli albumi, il cremor tartaro e lo zucchero rimasto, azionate la macchina dotata di gancio a frusta e lasciate lavorare a velocità sostenuta fino a che gli albumi non siano ben montati.





- 5 Setacciate la farina insieme al lievito e alla vanillina, se scegliete d'utilizzarla, e incorporatela alla montata di tuorli mescolando il tutto a mano e con un movimento dal basso verso l'alto.



- 6 A questo punto versate il composto di tuorli e farina negli albumi e incorporate i due composti mescolando sempre a mano e con un movimento dal basso verso l'alto.



- 7** Versate il composto nello stampo da chiffon cake fino a riempirlo per 3/4 della sua capienza.





8 Infornate a 180°C per circa 55 minuti.



9 Una volta cotta, sfornate la chiffon cake e fatela raffreddare a testa in giù appoggiando lo stampo sui piedini di cui è dotato.

Quando la chiffon cake sarà completamente fredda, passate un coltellino sui bordi e ribaltatela su di un piatto da portata.

Spolverate la chiffon cake con abbondante zucchero a velo.



CONSIGLI E CURIOSITÀ

Realizzare la chiffon cake non è difficile ma bisogna rispettare e fare i vari passaggi con cura. Il risultato non vi deluderà!

Non ho lo stampo adatto, posso utilizzare quello della classica ciambella?

Puoi utilizzare uno stampo per ciambella a patto che i bordi siano molto alti. Quando devi capovolgere, incastra lo stampo sul collo di una bottiglia, in modo che la torta sia sollevata dal piano.

Posso fare la torta chiffon senza cremor tartaro?

È meglio utilizzarlo perché è proprio quell'ingrediente che conferisce la leggerezza caratteristica a questa torta. Si trova nella grande distribuzione, nei negozi per torte e online.

Quanto tempo si conserva la chiffon cake?

Si conserva in un contenitore anche due o tre giorni.

Posso usare la chiffon come base per una torta di compleanno?

Certo, puoi farcire la torta con la crema che ti piace di più.

Posso aggiungere dello yogurt per aromatizzarla?

Meglio di no, perché ne altererebbe la consistenza.