

# Angel cake

📌 Categoria: Portate - Dolci e Dessert



## Informazioni Generali

<b>Preparazione:</b> 15-20 min	<b>Cottura:</b> 40-50 min
<b>Costo:</b> Basso	<b>Difficoltà:</b> Bassa



L'angel cake è una famosa torta americana che deve il suo nome all'estrema leggerezza sia della consistenza che degli ingredienti utilizzati.

Assolutamente priva di grassi, l'angel cake ha la particolarità di essere preparata solo con albumi d'uovo e di essere cotta in un particolare stampo a ciambella piuttosto alto e con il fondo piatto ed estraibile.

Il risultato sarà un dolce morbidissimo, arioso e dal sapore molto delicato che potrete accompagnare o farcire con svariate creme o frutta fresca.

## Ingredienti

<b>&gt;&gt; Cremor tartaro</b> 5 gr	<b>&gt;&gt; Uova</b> albumi 480 gr (12 uova grandi circa)
<b>&gt;&gt; Farina</b> 150 gr	<b>&gt;&gt; Vanillina</b> 1 bustina ( o 1 bacca di vaniglia)
<b>&gt;&gt; Sale</b> 1 pizzico	<b>&gt;&gt; Zucchero</b> 250 gr

## Preparazione



Per preparare l'angel cake per prima cosa scaldate gli albumi a bagnomaria fino ad arrivare a 45° (1), mischiandoli delicatamente con una frusta (in alternativa utilizzate degli albumi a temperatura ambiente). Versate gli albumi in una planetaria e sbatteteli con le fruste; quando inizieranno a diventare bianchi aggiungete il cremor tartaro setacciato (2) e poi dopo un paio di minuti lo zucchero e la vanillina, non tutto insieme, ma in tre volte. Sbattete ancora per qualche minuto e poi trasferite il tutto in una ciotola capiente (3).



Aggiungete la farina e il sale setacciati (4) quindi mescolate con una spatola dal basso verso l'alto stando attenti a non smontare il composto. Ora non vi resta che versare il composto nello stampo, quindi ricoprite lo stampo con la carta forno (5). Se possedete lo stampo originale americano sopra descritto, la ricetta prevede che non venga imburrito prima di versare al suo interno il composto da cuocere, proprio per mantenere l'assenza di grassi all'interno della ricetta; una volta sfornato l'angel cake, dovrete incidere il perimetro interno (vicino al cono centrale) ed esterno con un coltellino a lama liscia e poi passarlo anche sul fondo della tortiera, quando l'avrete sganciata dal resto dello stampo. Se non possedete lo stampo apribile, ungete con pochissimo burro il vostro stampo e foderatelo con carta forno, in modo da potere sfornare agevolmente l'angel cake una volta cotto. Versate a questo punto il composto nello stampo, e con una spatola o un coltello, passate di taglio in mezzo al composto per fare fuoriuscire eventuali bolle d'aria, quindi livellate per bene il composto (6) e infornate in forno statico già caldo a 180° per circa 40 minuti. Trascorso il tempo indicato, provate a punzecchiare l'angel cake con uno stecchino da spiedino e se uscirà asciutto, potete sfornare il dolce, altrimenti cuocetelo per qualche altro minuto. Sfornate l'angel cake immediatamente su di una gratella e lasciatelo raffreddare, poi spolverizzatelo con zucchero a velo vanigliato. Servite l'angel cake da sola oppure accompagnandola con creme e frutta.

### Consigli per gli acquisti

Multiquick System Braun unisce la potenza di un robot da cucina alla praticità di un frullatore ad immersione. Sbattitore 500 Watt, 6 elettrodomestici in 1: monta, impasta, trita, frulla, affetta e grattugia, gambo frullatore staccabile antischizzo in acciaio inox, accessorio multifunzione per tritare, affettare e grattugiare, 5 velocità, funzione turbo che permette di raggiungere istantaneamente il massimo della velocità, fruste per montare in acciaio inox, ganci per impastare in acciaio inox per lavorare senza problemi anche impasti duri come pane e pizza.



Prodotto scelto per te da ePRICE

ePRICE