
Angel cake al cioccolato

Autore: Max Fattorini

Fonte: Web

Una torta morbidissima, tra le più famose oltreoceano, arricchita dal profumo del rum e decorata con panna montata e cacao. Dal blog La piccola casa

Ieri era il compleanno di Francesca e quindi con la piccola Ginevra abbiamo pensato di farci un sorpresa con una dolce un po' diverso dal solito, volevamo prepararle una torta che fosse gustosa, sicuramente con cacao e soprattutto morbidissima! La scelta è ricaduta sulla Angel Cake, una delle torte più famose americane, una variante ancora più morbida della chiffon cake.

Per prepararla occorre innanzitutto uno stampo particolare che non è assolutamente quello da ciambelle, in particolare è più squadrato e più alto, soprattutto è dotato di piedini per far raffreddare la torta quando è cotta in modo che poi sia più semplice staccarla dallo stampo, che non va assolutamente imburato. Altra caratteristica di questo dolce è che non si usano grassi per prepararlo e soprattutto si usano solo i bianchi di d'uovo, gli albumi, montati a neve, io come sempre l'ho trovato dal mio abituale rifornitore qui in quel di Sestri Ponente.

Io pensavo di aromatizzarla con un buon cacao in polvere e un po' di rum stagionato, inoltre ho guarnito con panna montata e cacao (a piacere anche la cannella si può usare sulla panna, come è d'uso qui a Zena).

Ecco quindi la ricetta per preparare questa fantastica e morbidissima torta; nella foto sotto, la torta in forno nel suo particolare stampo.

Ingredienti 150 grammi di farina 40 grammi di cacao amaro in polvere 300 grammi di zucchero semolato un bicchierino di rum ambrato 500 grammi di albumi a temperatura ambiente (circa una dozzina di uova, ma son comodi i bric) 8 grammi di cremor tartaro due pizzichi di sale fino panna montata fresca cacao in polvere per guarnire Mettete i bianchi dentro la planetaria con la frusta, quando iniziano a diventare bianchi aggiungere 200 grammi di zucchero, conservando da parte i restanti 100, montare quindi a neve ferma. Aggiungere quindi il rum e il cremor tartaro, terminare di montare. In una ciotola capiente mescolare per bene la farina con il sale e il restante zucchero. Aggiungere quindi il composto poco a poco agli albumi montati a neve mescolando con una spatola dal basso verso l'alto. Versare il composto nello stampo, quindi cuocere in forno ventilato a 170 gradi per circa 30/35 minuti, controllare con uno stecchino la cottura. Girare lo stampo da chiffon su un piatto grande e fare raffreddare, così facendo il dolce non si sgonfierà. Quando l'angel cake sarà fredda, con un coltello staccare delicatamente la base dello stampo. Coprire con panna montata aiutandosi con una sacca a poche, quindi versare con un piccolo setaccio un po' di cacao o cannella a piacere. Buon appetito a tutte e tutti! E soprattutto ancora buon compleanno Fra!

Dal blog [La piccola casa](#)