

Chiffon cake all'arancia

Ingredienti

Ingredienti per uno stampo da 24 massimo 26 cm

200 gr di farina di riso
200 gr di fecola di patate
240 gr di fruttosio
6 uova grandi o 7 medie
210 gr di succo di agrumi filtrato (io ho usato il succo di arance)
50 gr di olio di mais
1 bustina di cremona di tartaro (da 8 gr)
1 bustina di lievito per dolci
un pizzico di sale
una bustina di vanillina
scorza di limone grattugiata
scorza di arancia grattugiata
una manciata di semi di chia

Preparazione

In una ciotola capiente inserire: la farina di riso, la fecola, il lievito, il fruttosio ed un pizzico di sale, semi di chia. Mescolare tutti gli ingredienti e formare un buco al centro nel quale versiamo l'olio, i tuorli, il succo filtrato delle arance (o l'acqua se vogliamo fare la chiffon versione originale), la scorza, la vaniglia...
Lasciamo riposare senza mescolare...

Intanto mondiamo a neve fermissima gli albumi (che dovranno essere a temperatura ambiente) quando saranno quasi del tutto mondati uniamo il cremone di tartaro.

Riprendiamo la ciotola con gli ingredienti che avevamo lasciato riposare e mescoliamo il tutto con un frullino elettrico o una frusta per 3-4 minuti fino ad aver incorporato tutti gli ingredienti e ottenuto un composto liscio e omogeneo.

A questo punto, c'è la parte più delicata, iniziamo ad incorporare gli albumi all'impasto, aggiungiamo gli albumi in più riprese e lavorandoli dal basso verso l'alto in modo tale da non smontarli.

Quando avremo finito e ottenuto una massa sofficiissima e abbastanza consistente, versiamo nell'apposito stampo senza imburrarlo né infarinarlo e inforniamo a forno caldo per 50 minuti a 160° e altri 20 minuti a 175°.

Una volta accertatosi che il dolce è cotto, togliere la torta dal forno, capovolgerla a testa in giù, sui piedini, o comunque su dei supporti in modo che l'aria passi sotto e la torta non tocchi il piano. Aspettare che si raffreddi completamente e staccare delicatamente i bordi aiutandosi con una spatola o un coltello.

Ricetta consigliata dalla Dottoressa