

# Angel Cake americana con accompagnamento di crema al cioccolato



di Rina Zamarra | 15 mar 2016

L'Angel Cake non è una semplice torta, ma una vera e propria soffice nuvola. Un ottimo modo per esaltarne il sapore è accompagnarla con la crema al cioccolato.



L'**Angel Cake** nasce negli Stati Uniti e conquista tutto il mondo con la sua leggerezza. Nell'impasto non ci sono infatti né burro né tuorli. Si tratta dunque dell'opposto di un'altra famosa torta americana: la Devil Cake, caratterizzata addirittura da un triplo strato di cioccolato.

L'origine della torta risale all'inizio del 1800. Sembra che a preparare questo cibo degli angeli fossero gli schiavi delle piantagioni: serviva infatti un notevole lavoro di braccia per amalgamare tutti gli ingredienti.

L'Angel Cake si può mangiare semplice oppure con una golosa **crema al cioccolato**, proprio come suggerisce Sonia Peronaci. Se vuoi rispettare la tradizione americana, puoi abbinarla alla marmellata di lamponi.

Prima di preparare l'**Angel Cake** di **GialloZafferano**, dovresti comprare lo **stampo apposito** con il cono centrale, il fondo estraibile e i tre piedini d'appoggio. I piedini servono a capovolgere lo stampo per far raffreddare la torta dopo la cottura in forno.

Se non riesci a trovarlo non ti preoccupare, puoi usare un semplice stampo da Pan di Spagna.

Allora, pronta per la torta degli angeli?

## Informazioni

**Difficoltà**

Facile

**Metodo di cottura**

Multiplo

**Categoria**

Torte

**Preparazione**

40 minuti

**Cottura**

45 minuti

**Tempo totale**

85 minuti

**Dosi**

8

## Ingredienti

**PER LA TORTA****Albumi**

480 gr (circa 12 uova grandi)

**Farina**

260 gr

**Estratto di mandorla**

1 cucchiaino

**Bacca di vaniglia**

1

**Cremor Tartaro**

6 gr

**Zucchero**

270 gr

**Sale**

4 gr

**PER LA CREMA PASTICCIERA AL CIOCCOLATO****Panna fresca**

500 ml

**Latte**

500 ml

**Tuorli**

250 gr

**Zucchero**

250 gr

**Farina**

60 gr

**Maizena**

40 gr

**Cioccolato fondente**

200 gr

## Preparazione

**1. Separa perfettamente i tuorli dagli albumi**, facendo molta attenzione durante questo passaggio. Gli albumi devono essere a temperatura ambiente. Se li tieni sempre in frigorifero, puoi scaldarli a bagnomaria in un pentolino.

**2. Scalda a bagnomaria gli albumi** muovendoli un po' con una frusta. Verifica che non superino

mai i 45 gradi con l'ausilio di un termometro alimentare. Per la cottura a bagnomaria stai attenta a che il fondo del pentolino contenente gli albumi non tocchi mai l'acqua.

**3.** Copri i tuorli mettendo a contatto diretto la pellicola, in modo da evitare che si asciughino, e conservali in frigorifero.

**4.** Incidi la vaniglia con un coltellino e poi **estrai i semini e la polpa raschiando la bacca**. Al posto della vaniglia puoi usare altri aromi, come il limone o l'arancia.

**5.** Monta gli albumi in una planetaria con le fruste oppure con uno sbattitore. Versa gli albumi e quando iniziano a diventare bianchi aggiungi l'aroma di mandorla, la vaniglia e il cremor tartaro. Aggiungi anche lo zucchero un cucchiaino alla volta e continua a far lavorare la planetaria/sbattitore. Spegni quando tutti gli ingredienti risultano amalgamati.

**6. Setaccia la farina e aggiungila agli albumi insieme al sale.** Mescola dal basso verso l'alto con un cucchiaino in legno per non smontare gli albumi.

**7.** Versa il composto nello stampo da Angel Cake. Lo stampo non va imburato o infarinato e l'impasto non va assestato battendolo. Bisogna semplicemente livellare usando una spatola, altrimenti l'aria incorporata evapora. Al posto di questo stampo specifico, si può usare il classico stampo da Pan di Spagna imburato e foderato di carta forno per staccare la torta.

**8.** Inforna nel forno statico preriscaldato per **30/35 minuti a 190 gradi**.

**9.** Durante la cottura della torta, dedicati alla preparazione della crema. Metti in una pentola la panna, il latte, lo zucchero e i tuorli e mescola.

**10.** Setaccia la farina e la maizena, aggiungile agli altri ingredienti e mescola con una frusta.  
**Quando tutti i grumi si sono dissolti, accendi il fornello.**

**11.** Continua a mescolare a fuoco dolce fino a quando la crema non si addensa. Quando è pronta spegni il fornello e aggiungi il cioccolato fondente tritato grossolanamente. Per farla raffreddare più velocemente, basta trasferirla in un contenitore largo e basso e coprirla con la pellicola trasparente a contatto.

**12.** Sforna la torta e **mettila a raffreddare capovolgendo lo stampo**. I piedini servono proprio a tenere capovolto lo stampo e a fare circolare l'aria, evitando che la torta rimanga umida. Servi la torta tagliata a fette con accompagnamento di crema al cioccolato.

Leggerezza e gusto, una abbinata vincente nella nostra cucina! Vuoi scoprire nuove ricette facili e gustose? Sono tutte qui, su FoxLife.

**Vota la ricetta**

