Plumcake alla lavanda e limone

Oggi voglio deliziarvi con una delle “sponge cakes” più raffinate e ricercate, il plumcake alla Lavanda e Limone. Un gusto dall’aroma profondo, il dolce dei fiori di lavanda e l’acidulo del succo e della scorza del limone. Un sorprendente accordo che stupirà il vostro palato.

Ingredienti:

- 220 grammi di farina 00
- 180 grammi di zucchero semolato
- 3/4 bustina di lievito per torte (oppure mezza bustina)
- un pizzico di sale
- un cucchiaio scarso di fiori di Lavanda (reperibili in Erboristeria)
- 140 grammi di burro+margarina (tipo la Vallè, *burromargarina*)
- 4 uova intere
- 2 limoni
- 50 ml di succo di limone

Per la glassa all’acqua:

- 100 grammi di zucchero al velo vaniglinato
- 2 cucchiai di acqua
- qb succo di limone (di solito un cucchiaio)

Preparazione:

1) Mettete in un tritatutto lo zucchero con i fiori di Lavanda. Tritate finemente il tutto per circa 20 secondi.

Nel frattempo preparate la scorza grattuggiata dei due limoni e mettetela da parte. Infine spremete i due limoni per ottenerne il succo. Usate un passino per eliminare eventuali semi e polpa.

In una ciotola abbastanza capiente e alta versate le uova e lo zucchero di lavanda. Sbattetele con le fruste elettriche fino a quando il composto non risulterà spumoso:

Aggiungete al composto di uova e zucchero la scorza grattuggiata dei limoni, il succo di limone e il burro margarina ammorbidito (o leggermente disciolto). Continuate a lavorare il tutto con le fruste elettriche per pochi secondi.

Adesso aggiungete la farina, il sale e il lievito (precedentemente setacciati insieme). Continuate ad amalgamare il tutto MA utilizzando questa volta una frusta a mano.

Prendete uno stampo per plumcake, rivestitelo con della carta da forno e versateci il composto. Infornate a 180° C per circa 45 minuti. Controllate sempre la cottura utilizzando uno stuzzicadente

Una volta tolto dal forno lasciatelo raffreddare.

2) Nel frattempo preparate la glassa. In una ciotola di vetro o metallo versate l’acqua e il succo di limone. Aggiungete lo zucchero a velo poco per volta e continuate sempre a mescolare

finché non lo avrete versato del tutto. Dovrà risultare appiccicosa e bella densa (non troppo liquida). Nel caso fosse troppo liquida aggiungete dell’altro zucchero a velo.

Versate la glassa sopra il plumcake ed ultimate la decorazione con dei fiori di lavanda.

Servite non appena la glassa si sarà solidificata.

…

Charles