

Torta “Lady Amarena” (by Charles)

Il cenone di Capodanno è sempre un evento eccezionale ed un momento di profondi auguri per l'avvento del nuovo anno, lasciandoci alle spalle gli eventi e i resoconti di quello precedente. Quest'anno, ma anche come molti altri, l'ho passato in compagnia di amici. E quale poteva essere la richiesta da fare a Charles? Una bella torta? Ebbene si! Ma la richiesta aveva una particolarità. La torta doveva essere “senza glutine – gluten free”, in occasione della visita di alcuni nostri amici dalla Finlandia e tra i quali era presente un celiaco.

Le torte senza glutine non cambiano moltissimo nel gusto e detto ciò vengono facilmente apprezzate da tutti. Inoltre fa molto bene alla salute!!!

Ciò che mi fu chiesto era di fare una torta semplice e buona, con pochi elementi ma soprattutto che fosse tutta ma dico proprio tutta gluten free. Pertanto vi presento la mia prima torta senza glutine che stupirà i vostri amici e parenti per la semplicità e la bontà.

Veniamo ora alla ricetta.

***Accorgimenti:** pulite accuratamente bene il forno prima di cuocere pietanze o dolci per celiaci, e se possibile fatelo la sera prima di utilizzarlo. Non utilizzate il forno con altri alimenti contenenti glutine prima della cottura di alimenti per celiaci.*

Ingredienti:

Per il pan di spagna

- 8 uova (Non devono essere fredde. Consiglio di lasciarle fuori dal frigorifero almeno 6 ore prima)

- 200 grammi di fecola di patate (senza glutine)
- 200 grammi di zucchero al velo vanigliato (senza glutine)
- 1 bustina di vanillina (senza glutine)
- 1 bustina di lievito per dolci (senza glutine)

Per la bagna

- 250 ml di acqua
- 100 grammi di zucchero semolato
- 2 cucchiaini di aroma alla fragola. L'aroma di solito è senza glutine ma controllate sempre le note sulle confezioni.

Per la farcitura, copertura e decorazione finale

- marmellata di amarene (senza glutine). *Potete farla in casa con semplice acqua, zucchero e frutta. Consiglio di non utilizzare prodotti per la preparazione delle marmellate o confetture che potrebbero contenere tracce di glutine)*
- 800 ml di panna da montare (già zuccherata e a base vegetale)
- cioccolato fondente q.b. per scrivere sulla torta (senza glutine)

Procedimento:

Per prima cosa preparate il pan di spagna.:

Separate i tuorli dagli albumi. Inserite gli albumi in una planetaria o robot da cucina con 1/3 dello zucchero a velo (70 grammi) e montate a lucido a velocità media. Nel frattempo in un'altra ciotola spumate i tuorli con il restante zucchero a velo e la vanillina utilizzando uno sbattitore elettrico. Dovrete ottenere un composto arioso, spumoso e aumentato di volume.

Versate gli albumi montati a lucido sopra il composto di tuorli e zucchero ed amalgamate bene il tutto utilizzando una

spatola e con un movimento ad "S" e dal basso verso l'alto in modo da non smontare troppo gli albumi. Versateci infine sempre setacciando la fecola di patate ed il lievito. Amalgamate il tutto senza creare grumi!

Prendete uno stampo alto a cerniera, del diametro di 21 centimetri e ricopritela con della carta da forno (fondo e cerniera). Versateci il composto ed infornate in forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 45 minuti. Una volta terminato il tempo di cottura spegnete il forno e lasciate la torta all'interno fino a completo raffreddamento. Dopodiché aprite la cerniera dello stampo e rovesciate (capovolgete) la torta su un fondo torta di carta. Lasciate riposare.

Nel frattempo preparate la bagna e montate la panna:

In un pentolino riscaldate l'acqua con lo zucchero. Ad ebollizione aggiungete l'aroma alla fragola, aspettate 10 secondi e spegnete il fuoco. Lasciate intiepidire.

In una ciotola alta versate la panna ed iniziate a montarla utilizzando sempre lo sbattitore elettrico.

Iniziate ora la farcitura, la copertura e la decorazione in cioccolato:

Prendete il pan di spagna e dividetelo in 3 dischi. Bagnate ogni disco con la bagna alla fragola aiutandovi con un pennello da cucina. Sopra ad ogni disco cospargete la marmellata di amarene in maniera uniforme e sopra ad essa uno strato di panna montata (per la distribuzione della panna utilizzare una sac a poche con beccuccio rotondo). Una volta completata e ricomposta la torta copritela e guarnitela con la restante panna montata. Iniziate dal fondo e facendo tanti bei fiocchetti di panna attorno alla torta (ricordo che la torta andrà girata di volta in volta; per i fiocchetti di panna utilizzate sempre la sac a poche ma con un beccuccio a stella). Ricordate di lasciare la parte superiore e centrale liscia perchè è dove andrete a decorare con il cioccolato

fuso.

Infine fate sciogliere il cioccolato fondente a bagnomaria ed inseritela in una penna in silicone con punta rotonda e piccola ideale per la scrittura. Potete scrivere frasi o semplicemente elementi decorativi. Se non disponete di una penna in silicone potete adoperare una sac a poche con beccuccio rotondo molto fine (n° 1 o n° 2).

Mettete la torta così ultimata nel frigorifero. Attendete almeno 2 ore prima di servirla.

"Buon fine anno a tutti e a presto"

Charles.