La Torta degli Angeli

Avete mai provare a realizzare una vera Torta degli Angeli?
E' molto simile alla Chiffon cake ma non bisogna confonderla. Sebbene entrambe le torte condividano una consistenza eccezionalmente leggera e ariosa, ci sono alcune differenze fondamentali tra loro. La Angel cake utilizza solo albumi e non tuorli, il ché le conferisce un colore bianco intenso ed una densità leggermente inferiore. Inoltre, non contiene grassi, come olio o burro, a differenza della Chiffon cake. Al contrario, l'Angel cake trae la sua ricchezza solo dagli albumi e dallo zucchero e la sua consistenza risulterà più delicata e spugnosa rispetto alla Chiffon cake, poiché utilizza una grande quantità di albumi montati per creare la sua struttura interna.

Chiariamo subito un concetto: l'Angel cake non è un dolce qualsiasi. La sua consistenza divina e leggera come una piuma ispira agli angeli. E quando si parla della storia di questo dolce mandato dal cielo, ci sono diverse versioni sulle sue origini.

La prima storia dell'Angel cake risale all'epoca precedente la guerra civile. Si dice che le torte siano state create da schiavi afroamericani che avevano avuto accesso agli avanzi di cottura dei loro padroni. Questi avanzi di solito includevano albumi d'uovo, che venivano utilizzati per creare la consistenza ariosa della torta per l'appunto.

Un'altra versione sulle sue origini riguarda una donna benestante di Philadelphia, la signora Cornelius K. Bliss. Secondo la storia, nel 1871 la signora Bliss era alla ricerca di una torta più leggera delle solite torte al burro e più difficili da digerire. Chiese pertanto al suo cuoco di inventare qualcosa di diverso e il risultato fu l'Angel cake. La signora Bliss apprezzò talmente tanto la torta che condivise la ricetta con le sue amiche, portando l'Angel cake

alla ribalta.
All’inizio del XX secolo la torta divenne popolare grazie anche all’introduzione delle impastatrici elettriche, un elettrodomestico che potevano montare gli albumi a neve con molta facilità. Grazie a questa disponibilità la torta divenne un elemento fondamentale per le tavole da pranzo e per gli eventi religiosi.

Durante la Seconda Guerra Mondiale, le Angel cake divennero un sinonimo di “spirito dolce”, difatti furono molto apprezzate dai soldati americani per sollevare loro il morale. La sua consistenza leggera la rendeva facile da impacchettare e trasportare ai soldati che combattevano oltreoceano.

La Torta degli Angeli (o Angel cake) ne ha fatta di strada, e si è evoluta fino a diventare un dolce irrinunciabile per diverse occasioni. Di seguito vi propongo una versione ancora più leggera e soffice utilizzando principalmente l’amido di mais ed escludendo l’uso della farina.

Dosi per uno stampo del diametro di 20 cm.

Ingredienti:

- 200 gr di amido di mais
- 100 gr di zucchero
- 1 bustina di vanillina (oppure un cucchiaino di estratto aroma vaniglia)
- 15 gr di lievito in polvere per torte
- 3 uova
- 100 ml di olio di girasole
- scorza grattugiata di un limone non trattato *(opzionale)*
- zucchero a velo vaniglinato per spolverare

Preparazione:

1. **Preriscaldate il forno** a 170°C in modalità statica.

Imburrate e spolverizzate con un po’ di amido di mais uno stampo a ciambella del diametro di 20 cm, eliminando l’eccesso.

2. **Montate le uova con lo zucchero** in una ciotola capiente, utilizzando le fruste elettriche per circa 5-7 minuti, fino a ottenere un composto chiaro, gonfio e spumoso. Questo passaggio è importante per rendere la torta particolarmente soffice.
3. **Aggiungete l’olio di girasole** a filo, continuando a mescolare a bassa velocità. Unite la vanillina oppure l’estratto di vaniglia e, se gradita, la scorza grattugiata di un limone non trattato.
4. **Setacciate l’amido di mais insieme al lievito per dolci**, quindi incorporateli gradualmente al composto, mescolando delicatamente con una spatola dal basso verso l’alto, per non smontare le uova. Dovrete ottenere un impasto liscio e omogeneo, senza grumi.
5. **Versate l’impasto nello stampo** precedentemente preparato e livellate delicatamente la superficie.
6. **Infornate nel forno già caldo** e lasciate cuocere per circa 35-40 minuti. Evitate di aprire lo sportello durante i primi 30 minuti di cottura, per non compromettere la lievitazione.
7. **Verificate la cottura** inserendo uno stecchino di legno al centro della torta: se esce asciutto, il dolce è pronto. In caso contrario, proseguite la cottura per qualche minuto.
8. **Sfornate la Torta degli Angeli** e lasciatela intiepidire nello stampo per circa 10-15 minuti. Sformatela delicatamente e trasferitela su una gratella fino al completo raffreddamento.
9. **Decorate con zucchero a velo vanigliato** prima di servire. La vostra Torta degli Angeli senza glutine è pronta per essere gustata!

Consigli per una Torta degli Angeli perfetta

Per ottenere una consistenza soffice e leggera, utilizzate uova a temperatura ambiente e montatele accuratamente con lo zucchero. Poiché questa ricetta prevede esclusivamente amido di mais, è importante incorporarlo delicatamente, evitando di lavorare troppo l’impasto.

Per una preparazione adatta anche alle persone celiache, assicuratevi che l’amido di mais, il lievito e gli aromi siano certificati senza glutine.

Conservate la torta sotto una campana per dolci, a temperatura ambiente, per circa 2-3 giorni, in un luogo fresco e asciutto.

Una precisazione: i 35-40 minuti a 170°C sono una stima di cottura da verificare con il tuo forno e il tuo stampo. La ricetta contiene molto amido rispetto alla quantità di uova, quindi è particolarmente importante controllare che il centro sia ben cotto.