

Cake alle albicocche

Categoria: Dolci e Desserts - Torte



Informazioni Generali

Preparazione: 20 min	Cottura: 60 min
Costo: Basso	Difficoltà: Bassa

Il cake alle albicocche è una torta delicata dalla consistenza soffice, ideale per la prima colazione. Farcita con le albicocche sciroppate può essere preparata in tutte le stagioni dell'anno.

Il cake alle albicocche è una torta semplice da realizzare che assomiglia a un plum-cake, con l'aggiunta della ricotta al posto del burro che le conferisce una caratteristica leggerezza e fa sì che questa torta non risulti unta. Che ne dite di fare un regalo alla vostra mamma in occasione della sua festa e sorprenderla con una morbida fetta di cake alle albicocche? Sarà un ottimo modo per iniziare in maniera dolcissima una giornata speciale!



Per la torta

>> Albicocche sciroppo di albicocche 125 ml	>> Lievito chimico in polvere 1 bustina	>> Uova medie 4
>> Albicocche sciroppate sgocciolate 250 gr	>> Limoni la buccia grattugiata di uno	>> Vanillina 1 bustina
>> Farina 250 gr	>> Ricotta 250 gr	>> Zucchero 200 gr

Per la copertura

>> Albicocche confettura 2 cucchiaini
>> Zucchero a velo q.b.

Preparazione



Per prima cosa prelevate le albicocche sciroppate dal loro liquido, scolatele e tamponatele per bene con un canovaccio pulito ma tenete lo sciroppo da parte. In un mixer montate le uova con lo zucchero e la vanillina, quindi aggiungete la ricotta, la buccia di limone grattugiata e lavorate il composto affinché sia liscio e senza grumi (1-2). Trasferitelo quindi in una ciotola e aggiungete la farina e il lievito setacciati, alternando l'aggiunta della farina allo sciroppo di albicocche messo da parte (4).



Mescolate con una spatola per rendere il composto liscio e omogeneo (5); imbrattate una tortiera del diametro di 24-26 cm e trasferiteci l'impasto (6-7)



Poggiate molto delicatamente le albicocche divise a metà sulla superficie della torta, (con la parte tagliata verso il basso) distanziandole di circa 3-4 cm l'una dall'altra (8) e discostandole dal bordo della tortiera di almeno 3 cm. Mettete la torta in forno statico già caldo a 170 gradi (se utilizzate il forno ventilato tenetelo più basso di circa 10-15 gradi) e lasciate cuocere per un'ora. Se notate che la superficie della torta tende a scurirsi troppo velocemente, trascorsi almeno 30 minuti aprite il forno e ricopritela con un foglio di alluminio. Trascorso il tempo necessario, sfornate la torta e fatela raffreddare: nel frattempo stemperate la confettura di albicocche in un pentolino a fuoco molto basso (9)



e quando il cake alle albicocche si sarà raffreddato sformatelo su un piatto da portata (10), spennellate le albicocche con la confettura (11) e come tocco finale, spolverizzate leggermente il cake alle albicocche con dello zucchero a velo (12).

CONSIGLIO

Potete preparare il cake alle albicocche anche con le albicocche fresche, se di stagione, in questo caso sostituite lo sciroppo con la stessa quantità di latte o anche con del succo di frutta, sempre la stessa quantità.

