

Torta angelica

Categoria: Dolci e Desserts - Torte



Informazioni Generali

Preparazione: 40 min **Cottura:** 25-30 min **Dosi per:** 10 persone
Costo: Basso **Difficoltà:** Media

Nota Aggiuntiva: più il tempo di lievitazione di circa 3 ore

La torta angelica è una soffice e gustosa treccia dall'aspetto davvero scenografico.

Si tratta della famosa ricetta delle Sorelle Simili leggermente rivisitata: il dolce originale infatti prevede l'utilizzo di uvetta e arancia candita al suo interno, mentre noi abbiamo optato per le gocce di cioccolato, rendendo la torta più gradita anche dai bambini.

La torta angelica prevede una preparazione piuttosto complessa e almeno un pomeriggio di lavoro, ma il risultato lascerà tutti letteralmente a bocca aperta!



Ingredienti per il lievito:

>> Acqua 75 gr	>> Lievito di birra 13 gr	>> Malto 1 cucchiaino (o zucchero)
>> Farina manitoba, 135 gr		

...per l'impasto:

>> Burro 120 gr	>> Sale 1 cucchiaino (5 gr)
>> Cioccolato fondente in gocce, 100 gr	>> Uova medie, 3 tuorli
>> Farina manitoba, 400 gr	>> Zucchero 75 gr
>> Latte tiepido, 120 gr	

..per la glassa:

>> Uova 1 albume	>> Zucchero a velo, 150 gr
----------------------------	--------------------------------------

...per spennellare:

>> Burro fuso, 50 gr

Preparazione



Per realizzare la torta angelica iniziate col preparare il lievito: mettete in una ciotola l'acqua tiepida, scioglieteci dentro un cucchiaino di malto o zucchero (facoltativo) e aggiungete il lievito di birra sbriciolato (1). Mescolate per sciogliere bene gli ingredienti e poi uniteli alla farina (2) e impastate fino ad ottenere un composto liscio che ridurrete in una palla (3). Mettete

l'impasto in una ciotola, coprite con della pellicola e poi lasciate lievitare per mezz'ora in un luogo tiepido e privo di correnti d'aria (dovrà raddoppiare il suo volume).



Nel frattempo preparate l'impasto: tagliate il burro a cubetti e lasciatelo ammorbidire a temperatura ambiente, versate nel latte lo zucchero (4) e poi i tuorli, sbattendolo con una frusta per romperli (5), il sale e unite il tutto alla farina quindi impastate. Aggiungete il burro (6) e lavorate l'impasto almeno 10 minuti fino a che risulterà ben elastico e si staccherà dalle pareti della ciotola.



Quando il lievito sarà pronto, unetelo all'impasto ottenuto (7) e quindi amalgamateli assieme in modo omogeneo (8); date al composto la forma di palla e adagiatelo in una ciotola imburrata, quindi lasciatelo lievitare per almeno due ore fino a che il suo volume sarà duplicato (9).



Trascorso il tempo necessario, versate l'impasto su di una spianatoia infarinata e, senza lavorarlo, stendetelo con un mattarello fino a formare un rettangolo dello spessore di 2-3 mm; spennellate la sfoglia ottenuta con il burro fuso (10), cospargetela con le gocce di cioccolato fondente (11) (la versione originale prevede 75 gr di uva sultanina mista a 75 gr di scorza di arancia candita) quindi arrotolatela su lato più lungo lasciando la chiusura sul fondo (12).



Tagliate il rotolo a metà con un coltello dalla lama sottile e infarinata (13) quindi separate le due parti e intrecciatele avendo cura di tenere la parte tagliata verso l'alto in modo che si intravedano le sezioni e il suo ripieno (14). Formate con la treccia una ciambella (16) che potrete in una teglia foderata con carta forno,



spennellatela con il burro fuso (16) e lasciatela lievitare 30-40 minuti in un luogo tiepido in modo che raddoppi il suo volume. Cuocete in forno a 180-200° per circa 25 minuti e a metà cottura controllate che la ciambella non sia troppo scura in superficie, altrimenti copritela con della stagnola e continuate la cottura.

Nel frattempo preparate la glassa, sbattendo con una forchettata un albume con 150 gr di zucchero a velo (17). Non appena avrete ottenuto una glassa densa, versatela sulla torta angelica appena sfornata (18).

Consiglio

Potete sostituire le gocce di cioccolato con 75 gr di uva sultanina + 75 gr di arancia candita, come prevede la ricetta originale delle Sorelle Simili.

