

Plum cake alla panna e mirtilli. Something Red the Revival: from red to blue...berry



“Tremate tremate...le streghe son tornate”
miiiiiiiiiiiiiiii, paura eh?!?!?!?

Tranquilli, niente streghe nè incantesimi o sortilegi, è solo che ho resistito per un po' e alla fine non ce l'ho fatta più...ci sono ricascata!

Solleticata anche da vari commenti all'ultimo (non più ultimo!) post della serie, dai quali mi era parso di capire che un revival “Something Red” non sarebbe dispiaciuto così tanto, ho ceduto al fascino di una bella vaschettina di mirtilli che, ammaliatrice più di una sirena, mi strizzava languidamente l'occholino.

Certo che col rosso ora non ci siamo, ma sempre in tema “frutti di bosco” rimaniamo. E poi da bravo Calimero piccolo e nero non potevo non sentire un rischiamo speciale...estate...sole...tintarella...suvvia un po' d'immaginazione ^__^

“Ehi tu, piccola Calimera, guarda qui come siamo carini, tutti blu lisci e piccolini! Dai prendici con te, non ti pentirai e una golosa torta con le tue manine sfornerai!

Cosa fai? Non ti fidi? O suvvia, lascia che l'istinto tuo ti guidi!

E se proprio ora non vuoi, ci ripenserai con calma poi!”

“Quale poi, quale dopo, a saltar nel mio carrello ci mettete molto poco.

Su venite piccolini, ho già in mente un bel dolcino.

Un plum cake ricco e buono che ci tiri su di tono!”

Ecco, questa grosso modo la storia. Ma voi al posto mio, che avreste fatto? Li avreste lasciati lì tutti soli e indifesi? Magari in balia di qualche energumeno deciso a metterli sotto spirito (ahiiiiiiii...brucia!) o della donnina della Sim...thal pronta a tagliuzzarli tutti sottili sottili sottili come le verdure (uhiiiiiiii, dolore!)? E che ora sarà anche più inc...ta, soppiantata dalla biondona “bedda magra” che da sotto il cappello ti fodera una chioma chilometrica che come

avrà fatto ad infilarcela non si sa!

NO, non potevo, proprio non potevo lasciarli a rischio di questo triste destino.

E così, nella tranquillità della mia cucina, li ho morbidamente avvolti in un'ondata di candida panna, resi vispi con un frizzico (non pizzico...proprio frizzico!) di zenzero, coccolati al calduccio del forno (sì, ok un po' d'afa lì dentro c'era, ma d'estate si sa un po' di caldo lo fa!) e quei simpatici pallini blu mi hanno ripagata ancor di più. La promessa han mantenuta e una dolce colazione io con lor mi son goduta.

Su...venite a farci compagnia e che per tutti gioia sia.

Il plum cake è qui che aspetta...ma per poco, fate in fretta!



PLUM CAKE alla PANNA con CUORE di MIRTILLI

Print

Prep time

15 mins

Cook time

60 mins

Total time

1 h 15 mins

per uno stampo 30×11 cm

Author: Federica

Recipe type: Plum cake

Serves: 10-12

Ingredienti

- 250 gr di farina 00
- 130 gr di zucchero (150 gr se la preferite più dolce)
- 3 uova medie
- 200 ml di panna fresca
- 1 vaschetta (125 gr) di mirtilli freschi
- 12 gr di lievito per dolci
- 1 limone non trattato
- 1 cucchiaino di zenzero in polvere
- latte q.b.
- sale

Procedimento

1. Montare a spuma le uova intere con lo zucchero e un pizzico di sale, fino a che risulteranno ben gonfie.
2. Aggiungere gradatamente la panna, sempre con le fruste in movimento, la scorza grattugiata del limone e lo zenzero, poi unire gradatamente la farina setacciata con il lievito (io l'ho incorporata a mano con una spatola), mescolando delicatamente senza formare grumi.
3. Se il composto dovesse risultare troppo sodo aggiungere un po' di latte a filo.
4. Trasferire circa metà dell'impasto in uno stampo da plum cake imburrato e infarinato, distribuire sopra circa la metà dei mirtilli, coprire con il resto dell'impasto e terminare con i mirtilli rimasti.
5. A piacere spolverare la superficie con un po' di zucchero (a questo giro l'ho dimenticato ma forse è stato meglio così!).
6. Cuocere in forno caldo a 180°C per circa 50-60 minuti, coprendo con un foglio d'alluminio se tendesse a colorire troppo.



E che vi devo di'...è sparita in un battibaleno!
Buonissima e giornata e felice settimana a tutti.