

Torta zenzero, cranberries e cioccolato all'olio evo. Una torta col cuore.



Venerdì, altro week end alle porte ed altro giro di boa. Siamo già alla metà di Ottobre e credo proprio che il fine settimana sarà dedicato al cambio degli armadi. Non che la cosa mi entusiasmi (fosse stato in direzione opposta allora SI) ma ormai devo farmene una ragione!

Pieno autunno...autunno pieno...che sia mite perlomeno!

Le giornate grigie e piovose mi mettono sempre una gran tristezza. Mi piace al mattino spalancare le finestre e poter godere di un bel cielo azzurro e luminoso, la giornata prende subito un'altra piega. Quando invece la prima cosa che mi trovo davanti è grigio e nuvole, avrei solo voglia di tornarmene al calduccio sotto le coperte.

Se non è il sole portare il buon umore un rimedio va trovato e quale miglior sostituto del cioccolato? Per me una vera panacea.

Questa settimana, ancora in fase "MonTERSINO I love you" e "farina di riso a gogò", mi son lasciata tentare dalla "Torta di pere e cioccolato all'olio evo" dal libro "Dolci Tentazioni" non senza però metterci lo zampino.

Le pere nell'impasto sono state sostituite da cranberries e zenzero candito mentre una ghiotta glassa al cioccolato ha preso il posto delle pere sciropate a decorazione della superficie.

Il risultato è stato molto ma molto apprezzato, unico difetto, zenzero e cranberries sono decisamente sprofondati e un po' me l'aspettavo perchè la consistenza dell'impasto mi è sembrata troppo morbida per potergli consentire di rimanere "a galla".

E difatti, anche nella foto sul libro i dadini di pera sono tutti al fondo...per mia consolazione.

Difetto largamente perdonabile davanti al gusto super cioccolatoso con una consistenza morbida che quasi si scioglie in bocca.

A very special cake, una torta che oggi voglio dedicare ad una persona altrettanto unica e dolcissima che negli ultimi mesi mi ha dimostrato un calore, un affetto, una stima che mai avrei immaginato.

Non faccio nomi, lei sono sicura che capirà.

Birbantella, ci conosciamo solo virtualmente, ma la tua presenza è ben più vicina di quella di persone reali; riesci sempre a strapparmi molto più di un sorriso, non c'è post che non aspetti trepidante il tuo passaggio e anche se ormai la mia casa è piena di citazioni del tuo avvocato che reclamano risarcimenti (^___^), beh pazienza, farò il mutuo!!!

Non l'ho fatto prima pubblicamente, ho perso qualche treno nel frattempo, ma ti dico oggi **GRAZIE** qui per il bellissimo regalo che mi hai spedito, non so se capitato a caso o premeditato per il blog compleanno, una sorpresa che mi ha non solo risollevato una giornata per altri versi piuttosto cupa, ma mi ha dimostrato che esistono ancora persone davvero speciali e una di queste sei **TU**. Quel "cuore" è sul mio cuscino e il "Sognalibro" nel mio prezioso quaderno in cui sono appuntate le ricette della nonna, le ricette che custodisco come un gioiello e che meritano un segnapagina altrettanto prezioso.

E' una piccola dedica quella di oggi, ma scommetto che sei golosa e spero che ti piacerà.

Bacio**NI**

Torta zenzero, cranberries e cioccolato all'olio evo

Print

Prep time

1 h

Cook time

45 mins

Total time
1 h 45 mins

per uno stampo da 22 cm

Author: Federica

Recipe type: Torte

Serves: 8-10

Ingredienti

- 200 gr di farina di riso
- 40 gr di cacao amaro in polvere
- 200 gr di zucchero semolato
- 180 gr di uova intere
- 53 gr di olio evo
- 33 gr di tuorlo
- 23 gr di miele
- $\frac{1}{2}$ cucchiaino di lievito chimico
- 2 gr di sale (un pizzico)
- 1 bacca di vaniglia
- zenzero in polvere
- 50 gr di zenzero candito
- 50 gr di cranberries
- glassa al cioccolato per la finitura

Procedimento

1. Montare le uova intere, i tuorli, lo zucchero, il miele, il sale e lo zenzero in polvere, fino ad ottenere una massa spumosa, ma non troppo sbiancata.
2. A questo punto unire poco alla volta la farina di riso setacciata insieme al cacao e al lievito. Continuare aggiungendo a filo l'olio evo e per ultimo unire lo zenzero a pezzetti ed i crumberries.
3. Trasferire il composto nella tortiera imburrata e infarinata (usare farina di riso per la versione completamente "gluten free") e infornare a 180°C per circa 40-45 minuti.
4. Sforare e lasciar raffreddare su una gratella per dolci.

5. Quando la torta è del tutto fredda ricoprirla con la glassa al cioccolato.



Con questa ricetta partecipo alla raccolta di Ka' "L'Altra Farina"



ed alla raccolta "Passione al Cioccolato" di Chià



Buon week end a tutti, alla prossima...