Torta alle noci e mandorle. Which one is better?



Rosso o beige? Beige o rosso? L'eterna indecisa che non cambia mai!
Certo il trench beige è intramontabile, ora e sempre non passa mai di moda mentre il rosso…oggi sì domani chissà…forse anche no!
Però però quella nota di colore così allegra, accesa, brillante…quasi quasi mi ci vorrebbe una botta di vita!
Sì ma…non darà troppo nell'occhio facendomi passare per quella che vuol mettersi in mostra e farsi notare? Mhhhh, no no meglio di no!
Anche se quel beigiolino non è che proprio mi doni, diciamo che piuttosto mi rende un po'…cadaverica?!?!?
Togli uno e metti l'altro, via il secondo e riprova il primo…ma dico…si può passare un'ora e più a decidere il colore di un impermeabile?!?!?!
E poi, quando ormai stai per sciogliere il dubbio amletico…finalmente hai deciso per quello…rbbbrrrrbrb…ecco spuntare la commessa, che ti ha lasciato un attimo prima con un "aspetti che vado a vedere in magazzino" e fresca fresca ti dice "guardi un po' questo, lo provi! Credo che il modello le possa stare anche meglio. Però la sua taglia c'è solo in questo colore"!
Folgorata…in un istante!
EEEEEEEEEEEh che cavolo! Ma non poteva tirarlo fuori prima il trench…BLU!
E ora noci o mandorle…mandorle o noci?!?!?!
La ricetta originale vorrebbe tutte noci! Ma le peso e guarda un po'…quelle già tritate sono giusto la metà!

Ci sarebbero le mandorle già pronte…
Domanda: mettendo sul piatto della bilancia la voglia di prendere il mixer per tritare le noci mancanti e la tentazione di metterci lo zampino con una sostituzione metà-metà…secondo voi da che parte si è inclinato il piatto?
Qualche dubbio? Continuate a leggere e…
P.S. meno male che non avevo anche i pistacchi!!! Se si può avere tutta l'offerta perchè scegliere?



TORTA ALLE NOCI E MANDORLE

Tempo di preparazione 20 minuti

Tempo di cottura 35 minuti

Tempo passivo –

Porzioni 10-12 persone

Ingredienti per uno stampo da 22 cm

- 85 gr di noci tritate
- 85gr di mandorle
- 4 uova
- 50 gr di farina
- 80 gr di burro salato

- 100 gr di zucchero di canna
- 1 cucchiaino abbondante di polvere d’arancia (o scorza grattugiata)
- zenzero in polvere

Procedimento

1. Rompere le uova separando i tuorli dagli albumi.
2. Lavorare i tuorli e lo zucchero di canna con le fruste elettriche fino ad ottenere una massa bella gonfia.
3. Fondere il burro a fuoco dolce (o in micro) ed aggiungerlo appena tiepido alla massa di tuorli, poco alla volta.
4. Mescolare bene e incorporare gradualmente la farina insieme alle noci e alle mandorle tritate abbastanza finemente, lo zenzero a piacere e la polvere d’arancia.
5. Montare a neve ferma gli albumi con un cucchiaino di succo di limone ed aggiungerli poco a poco alla preparazione, incorporandoli delicatamente con una spatola per non smontarli.
6. Trasferire il composto nello stampo imburrato e infarinato e infornare a 200°C per circa 35 minuti.
7. Lasciar raffreddare il dolce prima di sformarlo e servirlo spolverato a piacere di zucchero a velo.

Note

Da “Il manuale di pasticceria” di G. Pina: perché il burro si distribuisca bene nella massa montata è necessario che abbia una temperatura di 40-42°C. Una temperatura più bassa lo farebbe precipitare sul fondo della torta, generando due strati di diversa consistenza, mentre una temperatura più elevata innescherebbe l’addensamento (che comincia intorno ai 50°C) delle proteine del tuorlo, con conseguente perdita di sofficità.



Prima di salutarvi ringrazio infinitamente Sabrina & Luca per avermi fatto dono di questo premio



A questo punto dovrei raccontarvi 7 cose di me ma un po' le sapete già…vero?!?!? Con affetto giro questi premi a chi, passando di qui, avrà piacere di portarli con sè e ora vi abbraccio e vi auguro un felice we.

Io lo passerò in compagnia della mia mamy ^__^