Cake alla banana con albicocche e amaretti. Tra il dire e il fare…

Porcellane Green Gate

…c è di mezzo il mare. O almeno così recita il proverbio.

Ma stavolta ad esserci di mezzo è…una banana. Tant è!

Giovedì, pensando al dolce da colazione per il week end, mi è venuta una voglia improvvisa di banana bread, ma allo scopo avrei dovuto munirmi di ingredienti per tempo, visto che a casa mia le banane ci alloggiano poco e ad un grado di maturazione non prettamente idoneo a finire in torta.

Esco dal lavoro e prima di tornare a casa faccio una capatina al super, convinta comunque che non ne avrei trovate di già mature. In genere, quando ho BISOGNO di qualcosa con una certa urgenza, chissà come mai quel qualcosa diventa come un ago in un pagliaio.

Stranamente invece eccole lì le banana che fanno al caso mio, non tanto mature da

diventare inutilizzabili nel giro di un paio di giorni, nè tanto indietro da non essere perfette per il week end.
In mente ho un cake con le noci adocchiato da tempo su questo libro, sarebbe stato perfetto per smaltire anche un po' di scorta di frutta secca.
Torno quindi a casa col mio bottino di "banane leopardate" che sistemo per benino nel portafrutta con tanto di mela accanto. Ok è caldo, ma una spintarella in più non guasta!
A proposito, lo sapevate che le mele favoriscono la maturazione di altra frutta e dei pomodori? Regolatevi quindi di conseguenza tenendole più o meno a distanza secondo convenienza!
Dicevo, quella ricetta che avevo in mente sarebbe stata perfetta se…sabato mattina non avessi trovato una sorpresa!
IO: ammmmmmmore scusa, ma non c'erano 3 banane qui nel portafrutta? Non è che hai idea di che fine ha fatto la TERZA!"
La Talpa: l'ho mangiata!
IO: come l'hai mangiata? Scusa ma…non sei quello che EVITA le banane troppo mature?
La Talpa: faceva un profumo! Ma poi non era tanto matura (!!!!!!!!!!!!!!)
Emmenomale che non era "tanto matura", la buccia era quasi marrone! Forse serve un nuovo paio d'occhiali! Ma in futuro anche un cartello con tanto di teschio e su scritto "vade retro" non sarebbe una cattiva idea!
Risultato: sfumato il cake alle noci.
Ma sul libro ne avevo adocchiato anche un altro che per fortuna richiedava solo due banane, le povere SUPERSTITI!
Ok, niente noci e via allora a rhum e gocce di cioccolato…in teoria!
Sì perchè tra il dire e il fare…sostituisci qui aggiungi di là, alla fine la ricetta l'ho stravolta del tutto e il risultato eccolo qua, morbido, fragrante e profumatissimo.

CAKE ALLA BANANA CON ALBICOCCHE E AMARETTI

Tempo di preparazione 20 minuti

Tempo di cottura 50 minuti

Tempo passivo –

Porzioni 10-12 persone

Ingredienti per uno stampo 30×11 cm

- 175 gr di farina bianca di farro
- 75 gr di fecola di patate
- 100 gr di burro salato
- 60 gr di zucchero
- 60 gr di zucchero di canna
- 2 uova
- 2 banane ben mature (le mie pesavano in tutto 230 gr)
- 5-6 albicocche mature ma sode (o 100 gr di albicocche secche morbide)
- 60 gr di amaretti morbidi
- 2 cucchiai di liquore Borsci (o in alternativa di Amaretto di Saronno)
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 1 cucchiaio di succo di limone
- 1 bustina di lievito per dolci

Procedimento

1. Sbucciare le banane, schiacciarle con una forchetta e mescolare il purè ottenuto

con il succo di limone e il liquore.

2. Lavorare il burro morbido con i due tipi di zucchero fino ad ottenere una crema soffice di colore chiaro.

3. Aggiungere le uova leggermente sbattute poco alla volta (io le ho aggiunte in 4 volte successive) facendo sempre assorbire bene dopo ogni aggiunta.

4. Unire l'estratto di vaniglia e le farine setacciate con il lievito, alternandole con il purè di banane.

5. Mescolare bene per non formare grumi.

6. Da ultimi aggiungere le albicocche, snocciolate e tagliate a dadini, e gli amaretti sbriciolati piuttosto finemente.

7. Trasferire il composto in uno stampo da plum cake imburrato e infarinato e cuocere in forno caldo a 180°C per circa 50 minuti (fare la prova stecchino).

8. Appena sfornato irrorare a piacere il plum cake con un paio di cucchiai di liquore, lasciarlo raffreddare completamente su una gratella e gustarlo in tutta in tutta la sua morbidezza.

Note

Per chi fosse interessato, riporto di seguito gli ingredienti della ricetta originale da cui ho reinterpretato il cake:

250 gr di farina 00 – 120 gr di burro salato – 120 gr di zucchero – 2 uova – 2 banane ben mature – 100 gr di cioccolato fondente al 70% – 1 cucchiaino di estratto di vaniglia – 2 cucchiai di rhum – succo di limone – 1 bustina di lievito

Il procedimento è lo stesso di cui sopra, con il cioccolato tritato aggiunto al posto delle albicocche, con tanto di "bagna" al rhum (facoltativa) appena sfornato.

Il tempo di cottura riportato è di 40 minuti ma consiglio sempre la prova stecchino.

Un abbraccio e alla prossima ricetta ^__^