

# Cake ai fichi e pepe rosa. La fiducia è una cosa seria!



E' passato un anno esatto e potrebbe sembrare fatto apposta ma vi assicuro che non è così. Semplice coincidenza, complice la voglia di fichi che il mese di settembre porta sempre con sè.

E con la sana voglia di frutti di stagione arriva anche l'insana tentazione di concedere una nuova chance alla talpa per la raccolta!

Ma se sbagliare è umano "perseverare autem diabolicum"!

La vecchia lezione sul "fico maturo" accompagnata da tanto di dispensa cartacea (sia lode a S. Google!) devo ammettere che un certo effetto l'ha avuto, peccato che dal "fico biglia" stavolta la talpa sia passata direttamente al "fico secco"...o quasi!

Mi sorge il dubbio che abbia portato a casa quelli rimasti sulla pianta dall'anno prima!

E come se non bastasse, visto che stavolta c'era anche la richiesta di un paio di foglie (vezzi fotografici da foodblogger...ndr), tranne una piccola e carina come me la sarei immaginata, ne ha portate a casa altre tre rinsecchite pure quelle.

"Ma secondo te con queste che ci faccio adesso?" sui fichi ero quasi rassegnata in partenza ma a sbagliare pure sulle foglie ce ne vuole!

La giustificazione è stata "erano tutte così..mezze secche!"

Ora spiegatemi voi come fanno le foglie di un fico ad essere tutte rinsecchite i primi di settembre (il cake l'ho fatto la settimana scorsa prima di partire, giusto

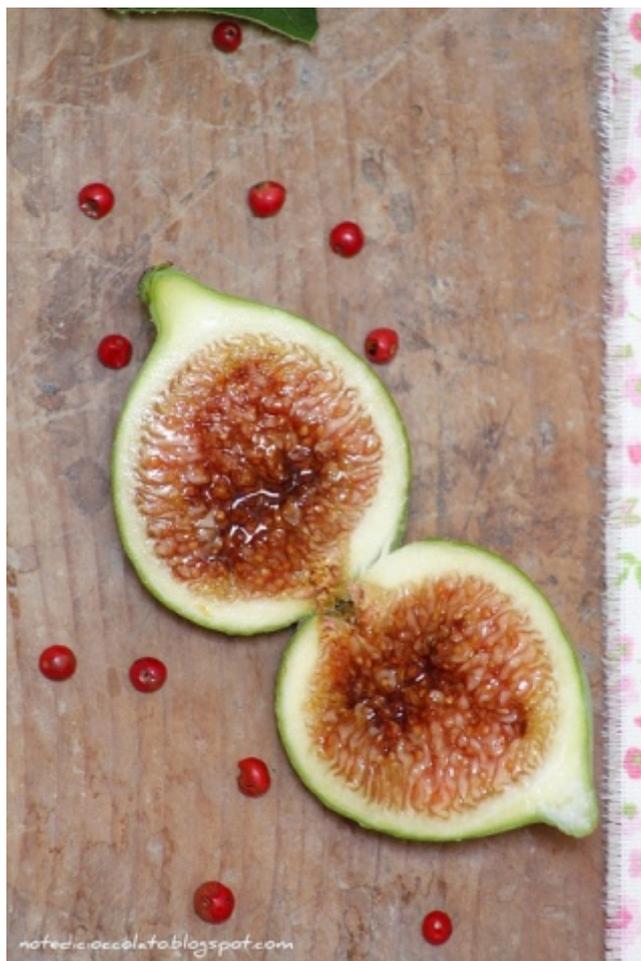
per non lasciare la cavia a secco per la colazione)!!! Ma in che posto vivo? Comincio a chiedermelo...

Sorvolando sulle foglie e tornando ai frutti, visto che la fiducia è una cosa seria e che fidarsi è bene ma non fidarsi è meglio, stavolta mi ero comunque premunita e una bella vaschetta di fichi sodi e maturi a puntino era lì in frigo che aspettava solo di finire nel posto giusto e in giusta compagnia.

Ed eccolo qui allora un plum cake morbido e soffice, in cui l'amaro del cacao e la nota profumata del pepe rosa fanno da perfetto contorno alla dolcezza delle "gocce" di frutta sparse qua e là.

La talpa è rimandata all'anno prossimo, magari il terzo tentativo sarà quello buono, dopo esser passata per i due estremi.

Ma il cake...che dite...lo promuoviamo subito?



### CAKE AI FICHI E PEPE ROSA

Tempo di preparazione	30 minuti
Tempo di cottura	45 minuti
Tempo passivo	–
Porzioni	10-12 persone

#### Ingredienti per uno stampo 30×11 cm

- 165 gr di farina 00
- 70 gr di fecola
- 15 gr di cacao amaro

- 3 uova
- 75 gr di zucchero
- 50 gr di zucchero vanigliato
- 80 gr di ricotta
- 50 gr di olio di semi
- latte q.b. (circa 50 ml)
- 5-6 fichi maturi ma sodi
- 1 cucchiaino pieno di bacche di pepe rosa
- 12 gr di lievito
- sale

### **Procedimento**

1. Sgocciolare bene la ricotta e lavorarla a crema con una forchetta.
2. Setacciare insieme la farina con il cacao ed il lievito ed aggiungere un pizzico di sale.
3. Spellare i fichi, tagliarne un paio a fettine e il resto a dadini non troppo piccoli.
4. Montare le uova con i due tipi di zucchero fino ad ottenere una spuma bianca e soffice, poi unire piano l'olio a filo e, sempre continuando a sbattere con le fruste, aggiungere la crema di ricotta.
5. A mano con una spatola incorporare piano la farina, alternandola al latte, mescolando bene per non formare grumi.
6. Alla fine l'impasto dovrà essere morbido ma non troppo, per evitare che la frutta vada a fondo durante la cottura.
7. Aggiungere i fichi a dadini e, profumare con le bacche di pepe rosa pestate finemente.
8. Trasferire il composto in uno stampo da plum cake imburrato e infarinato, decorare la superficie con le fettine di fichi tenute da parte e cuocere in forno caldo a 180°C per circa 45-50 minuti (fare la prova stecchino).
9. Lasciare il cake per qualche minuto nel forno spento con lo sportello semi aperto, sformarlo e lasciarlo poi raffreddare su una gratella.
10. A piacere cospargere di zucchero a velo prima di servire.

### **Note**

Lo zucchero vanigliato si può preparare molto semplicemente lasciando un baccello di vaniglia (anche "usato", quindi senza semini) tagliato in 2-3 pezzi nello zucchero in un contenitore a chiusura ermetica per un paio di settimane, ricordandosi di

agitare il barattolo di tanto in tanto.

In mancanza, usare tutto zucchero normale e aggiungere a piacere una puntina di vaniglia.



Con questa ricetta partecipo al contest di About Food "Riaccendiamo il forno"



Un abbraccio e buona settimana a tutti.