

Cake speziato al cioccolato bianco. Something Red: Oggi ne ho bisogno!



SALLY cammina per la strada senza nemmeno...
...guardare per terra
Sally è una donna che non ha più voglia
...di fare la guerra
Sally ha patito troppo
Sally ha già visto che cosa...
"ti può crollare addosso!"
Sally è già stata "punita"...
per ogni sua distrazione o debolezza...
per ogni "candida carezza"...
"data" per non sentire...l'amarezza!
senti che fuori piove
senti che bel rumore...
Sally cammina per la strada sicura
senza pensare a niente!
...ormai guarda la gente
con aria indifferente...

...sono lontani quei "momenti"..
quando "uno sguardo" provocava "turbamenti"..
quando la vita era più facile..
e si potevano mangiare anche le fragole...
perché la vita è un brivido che vola via
è tutt'un equilibrio sopra la follia...
.....sopra follia!
senti che fuori piove
senti che bel rumore..
Ma forse Sally è proprio questo il senso...il senso..
del tuo "vagare"..
forse davvero ci si deve sentire...
alla fine...un Po' male!..
Forse alla fine di questa "triste storia"
qualcuno troverà il coraggio
per affrontare i sensi di colpa...
e CANCELLARLI da questo "viaggio"...
per vivere davvero ogni momento...
con ogni suo "turbamento"!...
e come se fosse l'ultimo!
Sally cammina per la strada..."leggera"..
ormai è sera..
"si accendono le luci dei lampioni"..
"tutta la gente corre a casa davanti alle televisioni"..
ed un pensiero le passa per la testa
"forse la vita non è stata tutta persa"..
forse qualcosa "s'è salvato"!!...
forse davvero!...non è stato "poi tutto sbagliato"!
"forse era giusto così!?"...
.....eheheheh!.....
forse ma forse ma sì...
cosa vuoi che ti dica io
senti che bel rumore
[Sally - V. Rossi]

Ci sono giorni in cui i pensieri si affollano nella testa ma le parole restano ferme in gola e non vogliono saperne di uscire fuori.

Oggi è uno di quei giorni.

Oggi è uno di quei giorni in cui vorrei fuggire via lontano, cancellare tutto con un colpo di spugna e ricominciare daccapo.

Ma la vita non si riavvolge come il nastro di un registratore.

Si può fuggire da tutto e da tutti ma non da se stessi.

Il nero stenta a passare, sembra squarciarsi ma subito dopo torna ad infittirsi.

Era da un po' che il rosso mancava da qui e magari funziona.

Oggi ne ho bisogno.

E ho bisogno anche di quel cioccolato che d'estate mando in vacanza.

BIANCO!

Quello stradolce, quello che solitamente non considero da amante del fondente fondentissimo.

Ma oggi gira così.

Ho bisogno di dolcezza.

E in questa ciambella, adocchiata qui nelle vesti di plum cake, l'ho trovata tutta!

Che buffo, ho abbandonato anche quella forma a cui sono così affezionata.

Ma lo stampo nuovo, dopo lunga ricerca, andava inaugurato.

Si sa mai che porti fortuna insieme al rosso!

P.S. so che è il secondo post di fila in cui do sfogo ad una vena maliconica più carica del solito e vi chiedo scusa per questo. Ma la discesa è sempre più facile della risalita e in questo periodo, forse complice anche la stanchezza, sembra ancora più duro risollevarsi il capo e tornare a sorridere.

GRAZIE per tutto il calore che sempre mi dimostrate e per la pazienza che avete nel sopportare e supportare questo Calimero "ballerino"!



[ricetta adattata da qui]

Cake speziato al cioccolato bianco

Tempo di preparazione 20 minuti

Tempo di cottura 50 minuti

Tempo passivo -

Porzioni

6- 8 persone

Ingredienti per uno stampo da 18-20 cm

- 150 gr di farina di farro bianca
- 50 gr di fecola
- 2 uova
- 100 gr di cioccolato bianco
- 100 gr di burro
- 6 gr di Stevia Misura di D&C (o 45 gr di zucchero bianco)
- 50 gr di zucchero di canna (per me Swaziland BRONSugar di D&C)
- • 150 ml di latte
- 75 gr di uvetta e frutti rossi misti disidratati
- 1 cucchiaino di zenzero in polvere
- scorza grattugiata di limone
- 12 gr di lievito per dolci
- sale

Procedimento

1. Setacciare insieme le farine con la stevia e il lievito.
2. Sciogliere il cioccolato a bagnomaria o in microonde con la metà del latte e lasciarlo intiepidire.
3. Montare il burro morbido con lo zucchero di canna e un pizzico di sale, fino a renderlo una crema soffice, unire quindi le uova una alla volta, lasciando sempre prima ben assorbire.
4. Aggiungere il cioccolato fuso, lo zenzero, la scorza grattugiata del limone, poi il resto del latte alternato al mix di farine. Mescolare bene per non formare grumi.
5. Da ultimo unire la frutta disidratata, amalgamare con cura e trasferire nello stampo imburrato e infarinato.
6. Cuocere in forno caldo a 170°C per circa 50 minuti (eventualmente dopo 30-35 minuti coprire con un foglio d'alluminio se la superficie dovesse colorire troppo).
7. Sformare e lasciar raffreddare su una griglia.
8. Spolverare di zucchero a velo prima di servire.

Note

- * Io ho usato uno stampo da kugelhupf da 18 cm. In alternativa la dose è per uno stampo da plum cake di 25x10 cm
- * Se usate lo zucchero bianco al posto della stevia, unitelo allo zucchero di canna e montate tutto insieme al burro morbido.



Un abbraccio a tutti...!