Marmor cake alla panna, zafferano e noce moscata. Si può dare di più!



In questa notte di venerdì
perché non dormi perché sei qui
perché non parti per un week-end
che ti riporti dentro di te
Cosa ti manca cosa non hai
cos’é che insegui se non lo sai
se la tua corsa finisse qui
forse sarebbe meglio cosi
Ma se afferri un’idea
che ti apre una via
e la tieni con te o ne segui la scia
risalendo vedrai quanti cadono giù

e per loro tu poi fare di più

…

Si può dare di più perché é dentro di noi

si può dare di più senza essere eroi

come fare non so non lo sai neanche tu

ma di certo si può…dare di più

…

Come fare non so non lo sai neanche tu

ma di certo si può…dare di più

[Si può dare di più – Morandi, Ruggeri, Tozzi]

Così cantavano Morandi-Ruggeri-Tozzi nel lontano 1987!

Quanto tempo è passato da allora ma "**the truth is timeless**".

La verità è senza tempo e la verità è che quando ti rendi conto di stare già facendo bene, arriva un momento in cui cerchi qualcosa di più.

Ti rendi conto che vuoi e puoi fare di più.

Ed è questo abbiamo cercato noi di Threef: **dare di più**.

Per farlo abbiamo deciso di concederci un ulteriore mese, saltando quello che avrebbe dovuto essere l'appuntamento di Febbraio, così da arricchire il nostro lavoro e renderlo ancora più piacevole e gradito a voi tutti che ci seguite con tanto affetto.

Una nuova veste, una nuova grafica, piccole sorprese sparse qua e là: questo sarà il nostro meglio per un appuntamento che da questo numero diverrà trimestrale e che ci auguriamo continuerà ad appassionarvi come è stato fino ad ora.

E magari anche di più

Ad accompagnarvi dolcemente tra le pagine del numero 5 di Threef, in un percorso "**trait d'union**" tra gli ultimi scorci d'inverno e le prime avvisaglie di primavera, vi lascio un soffice e profumatissimo plum cake.

Troppo tempo passato dall'ultimo e dopo una lungo intervallo biscottifero direi che ci sta tutto.

E giacchè si può dare di più, ve lo propongo anche bigusto, perché "**two is mejo che one**", non vi pare?

Buona lettura…



Marmor cake alla panna, zafferano e noce moscata.

Print
Prep time
15 mins
Cook time
60 mins
Total time
1 h 15 mins

Per uno stampo da plum cake 30×11 cm
Author: Federica
Recipe type: Torte
Serves: 10-12
Ingredienti

- 250 gr di farina per dolci
- 250 gr di panna fresca
- 200 gr di zucchero
- 40 gr di farina di mandorle
- 100 ml circa di latte di soia
- 3 uova
- 2 tuorli

- 1 cucchiaio colmo di cacao amaro (circa 15 gr)
- 1 cucchiaio di farina 00
- 1 limone non trattato
- 1 bustina di zafferano
- ¼ cucchiaino di noce moscata grattugiata
- mandorle a lamelle q.b.
- 12 gr di lievito per dolci
- sale

Procedimento

1. Sciogliere lo zafferano in un cucchiaio di latte tiepido.
2. Setacciare la farina con il lievito, aggiungere un pizzico di sale e tenere da parte.
3. Montare uova intere e tuorli con lo zucchero fino ad avere un composto ben gonfio e spumoso.
4. Profumare con la scorza grattugiata del limone e unire in più riprese la farina, fatta cadere a pioggia da un setaccio, incorporandola a mano con una spatola ed alternandola alla panna e al latte.
5. Dividere l'impasto in due parti uguali: ad una delle due aggiungere il cacao setacciato con la noce moscata mentre all'altra aggiungere il cucchiaio di farina e lo zafferano.
6. Trasferire i due impasti in uno stampo da plum cake imburrato e infarinato, alternandoli a cucchiaiate in modo da creare un effetto marmorizzato.
7. Cospargere la superficie con le mandorle a lamelle e cuocere in forno caldo a 180°C per i primi 40 minuti, abbassare la temperatura a 160°C e proseguire la cottura per altri 15-20 minuti circa, coprendo la superficie con un foglio d'alluminio.
8. Sfornare, lasciar riposare una decina di minuti nello stampo, quindi sformare il cake e lasciarlo raffreddare completamente su una griglia per dolci.
9. A piacere, spolverare di zucchero a velo (io S. Martino Linea Pasticceria) prima di servire.

Note
La farina per dolci può essere sostituita con 170 gr di farina 00 + 80 gr di amido di mais



Un abbraccio e buon fine settimana a tutti.

Alla prossima…

Federica