

peek...peek...peekaboo cake!



“E’ la sorpresa più bella quella che giunge inaspettata, quella che giunge non come risposta a un desiderio, ma che quando arriva reca l’idea di qualcosa che avremmo dovuto e potuto desiderare ma non osavamo, o a cui non pensavamo...reca con sé il dono ed il suo desiderio.

Anche la vita è così.

Le sue risposte non sempre son fiori coltivati che sbocciano là, dove noi ci attendiamo di vederli aprire al sole ed ai nostri occhi.

A volte ci sorprende con i suoi doni spontanei che, improvvisi e inattesi, colorano d’immenso e di bellezza proprio quell’angolino trascurato del cuore.

A volte ci sorprende, e calamita lo sguardo che si annega di meraviglia, e a volte

il suo sussurro di bellezza è tanto lieve che solo nella sosta di un silenzio può farsi strada per arrivare al cuore”

[da – © Riflessi d’acqua –]

Un campanello che suona.

All’altro capo del citofono la voce del postino “C’è un pacchetto da ritirare, non entra nella cassetta e se lo lascio fuori è facile che glielo portino via. Se può venire a prenderlo...”

“Arrivo subito” rispondo frastornata.

E cercando frettolosamente le chiavi di casa nella borsa, col cuore eccitato, penso “fortuna che oggi sono tornata a casa in anticipo; sarà destino?”

Così un venerdì come tanti, un venerdì in realtà decisamente cupo a differenza di tanti, si colora di rosa grazie a quel pacchetto improvviso e inatteso.

A chi imperterrito sostiene che l’amicizia virtuale sia solo fantasia, rispondo convinta che le amiche virtuali esistono, a volte sono senza volto ma pronte a sostenere, tendere una mano, asciugare una lacrima, regalare un sorriso.

Loro sono là, forse senza volto ma con un’anima e una mano tesa per te.

Anime senza volto ma assai meglio che volti senz’anima, quelli di sedicenti “amiche” reali, che come si smaterializzano loro...nessuno mai!

Un pacchetto inatteso può cambiarti una giornata, farti percepire il calore di un abbraccio quando intorno avverti solo il gelo.

Quel pacchetto che vale più di mille parole...

Un pacchetto – una sorpresa – un cake!

Te lo avevo promesso, lo aspettavi, forse a quest’ora lo avrai anche dimenticato.

E avresti ragione, i miei tempi di attesa stanno diventando geologici, me ne rendo conto.

Ma per quanto distratta e smemorata io sia, ciò che a cui tengo davvero non lo dimentico e non dimentico le promesse.

Per cui oggi sono io che voglio fare a te una sorpresa e ti dico:

PEEKABOO – bubusettete!



Peekaboo cake

Tempo di preparazione	1 ora 20 minuti
Tempo di cottura	1 ora 20 minuti
Tempo passivo	1 ora
Porzioni	8-10 persone

Ingredienti per uno stampo da plum cake 20×10 cm

per il cake al matcha

- 150 gr di farina per dolci con amido
- 65 gr di zucchero a velo
- 60 gr di zucchero semolato
- 125 gr di panna fresca
- 2 uova grandi

- 1 cucchiaio di farina di mandorle
- 1 cucchiaino di tè matcha alta gastronomia
- 6 gr di lievito per dolci
- un pizzico di sale

per il cake al limone

- 160 gr di farina per dolci con amido
- 65 gr di zucchero a velo
- 65 gr di zucchero semolato
- 125 gr di panna fresca
- 2 uova grandi
- 1 cucchiaio di farina di mandorle
- 1 cucchiaio di limoncello
- scorza grattugiata di mezzo limone
- 6 gr di lievito per dolci
- un pizzico di sale

Procedimento

1. Preparare il cake al matcha: setacciare almeno due volte la farina con lievito e il tè matcha, aggiungere un pizzico di sale, la farina di mandorle e tenere da parte.
2. Montare a lungo le uova con lo zucchero fino ad ottenere una massa gonfia e spumosa come per il pan di Spagna.
3. Aggiungere a mano con una frusta il mix di farina, fatto cadere a pioggia da un setaccio, alternato alla panna a temperatura ambiente.
4. Mescolare bene per non formare grumi.
5. Trasferire il composto in uno stampo da plumcake rivestito di carta forno e cuocere in forno caldo a 180°C per circa 45-50 minuti, o finché uno stecchino inserito nel dolce non ne uscirà pulito.
6. Lasciar riposare il cake 10 minuti nello stampo, poi sformarlo e trasferirlo su una griglia per farlo raffreddare completamente.
7. Una volta freddo, tagliare il cake a fette spesse e, con uno stampino per biscotti della forma preferita, ritagliare tante formine. Tenere da parte.
8. Preparare adesso l'impasto per il cake al limone seguendo lo stesso procedimento di quello al matcha, profumando stavolta l'impasto con la scorza grattugiata del limone e aggiungendo anche un cucchiaio di limoncello insieme alla panna.
9. Distribuire le formine di cake al matcha al centro dello stampo da plum cake,

rivestito di carta forno, per tutta la lunghezza, facendo una fila ben serrata.

10. Coprire delicatamente con l'impasto al limone, facendolo scendere prima dai lati e terminando al centro.

11. Cuocere in forno caldo a 180°C per circa 45-50 minuti.

12. Far riposare una decina di minuti nello stampo, quindi sformare il cake e lasciarlo raffreddare completamente su una griglia.

13. A piacere spolverare di zucchero a velo prima si servire.



Buona merenda e un abbraccio a tutti.

Alla prossima...