

Lemon chiffon cake...e al diavolo la sveglia!



Una **lemon chiffon cake**...una domenica mattina.

Una notte insonne passata tra rigiri sotto le coperte e sbirciaine all'orologio.

Le ore, i minuti scorrono lenti, interminabili.

L'una...le due...le tre...ed ecco che un quadrupedino bianco&nero comincia a zompettarmi addosso.

Una passatina sulla schiena.

Un "massaggino" sulle spalle.

Una sleccatina alla fronte che ad uno scrub dall'estetista ci fa un baffo!

Una rifilatina al ciuffo, quei quattro capelli di troppo ci stanno proprio male ma noi siamo di bocca buona e non ce li lasciamo certo sfuggire!!!

Poi finalmente Morfeo sembra ricordarsi di me, mosso a compassione.

E mi sto lasciando avvolgere beatamente dalle sue braccia quando...

...dal soggiorno...

...un suono acuto seguito da una voce squillante...

"DRIIIIIIIIIIIIN! SVEGLIA, SONO LE ORE 6:30 DI DOMENICA 25 GENNAIO"

"DRIIIIIIIIIIIIN! SVEGLIA, SONO LE ORE 6:30 DI DOMENICA 25 GENNAIO"

"DRIIIIIIIIIIIIN! SVEGLIA, SONO LE ORE 6:30 DI DOMENICA 25 GENNAIO"

"DRIIIIIIIIIIIIN! SVEGLIA, SONO LE..."

Un balzo dal letto col cuore in gola.

Una pedata alla talpa che con un occhio mezzo aperto e l'altro ancora chiuso, con la velocità di un bradipo, si alza alla ricerca del cellulare maledetto.

Ed una promessa!

Talpa bella dei miei stivali, la domenica mattina sei libera di alzarti anche alle 3 per andare a correre in capo al mondo, ma la prossima volta che lasci incustodito quell'aggeggio infernale giuro che ti sfratto!!!

Ecchecavolo!

Per ritrovare il giusto equilibrio e riaccendere il sorriso c'è un solo rimedio:

METTERE LE MANI IN PASTA.

E farlo con una torta alta, profumata, soffice...fluffosa.

Una delicatissima lemon chiffon cake, con tutto il profumo del limone e la nota aromatica della fava tonka.

Una torta che quando addenti la fetta hai la sensazione di mordere una nuvola.

Una nuvola di leggerezza per recuperare quella leggerezza persa con il sonno.

E mentre sono lì che impasto e delicatamente incorporo gli albumi a neve, quell'esserino bianco&nero, furbescamente acciambellato su una sedia, di tanto in tanto fa capolino lasciando spuntare dal tavolo le sue orecchie ritte e due occhioni dolcissimi spalancati.

In quello sguardo mi abbandono, ritrovo il sorriso e stavolta, accoccolati in due sul divano, tra un gioco ed una coccola, aspettiamo insieme uno squillo molto più piacevole.

Il trillo del forno: **DRIIIIIIIIIIIIN!**

La mia lemon chiffon cake è cotta, il buonumore ritrovato.

Ora aspetterò pazientemente la pausa tè delle cinque ma...

...la talpa stavolta la lascio a dieta!



[da un sofficissimo incontro tra Martha e Monica]

Chiffon cake al limone e fava tonka

Ingredienti per uno stampo da chiffon cake da 18 cm

Porzioni 8 PERSONE

Tempo di preparazione 20 MINUTI

Tempo di cottura 60 MINUTI

Ingredienti

- 125 g zucchero semolato + 1 cucchiaio
- 115 g farina per dolci con amido
- 3 g uova grandi, separate

- 80 ml limone succo fresco filtrato
- 54 g olio di riso (o di semi di girasole)
- 1 limone scorza grattugiata di
- $\frac{1}{2}$ fava tonka grattugiata
- $\frac{1}{4}$ cucchiaino bicarbonato di sodio
- $\frac{1}{4}$ cucchiaino lievito per dolci
- $\frac{1}{4}$ cucchiaino cremor tartaro
- $\frac{1}{4}$ cucchiaino sale
- q.b. zucchero a velo per spolverare

Istruzioni

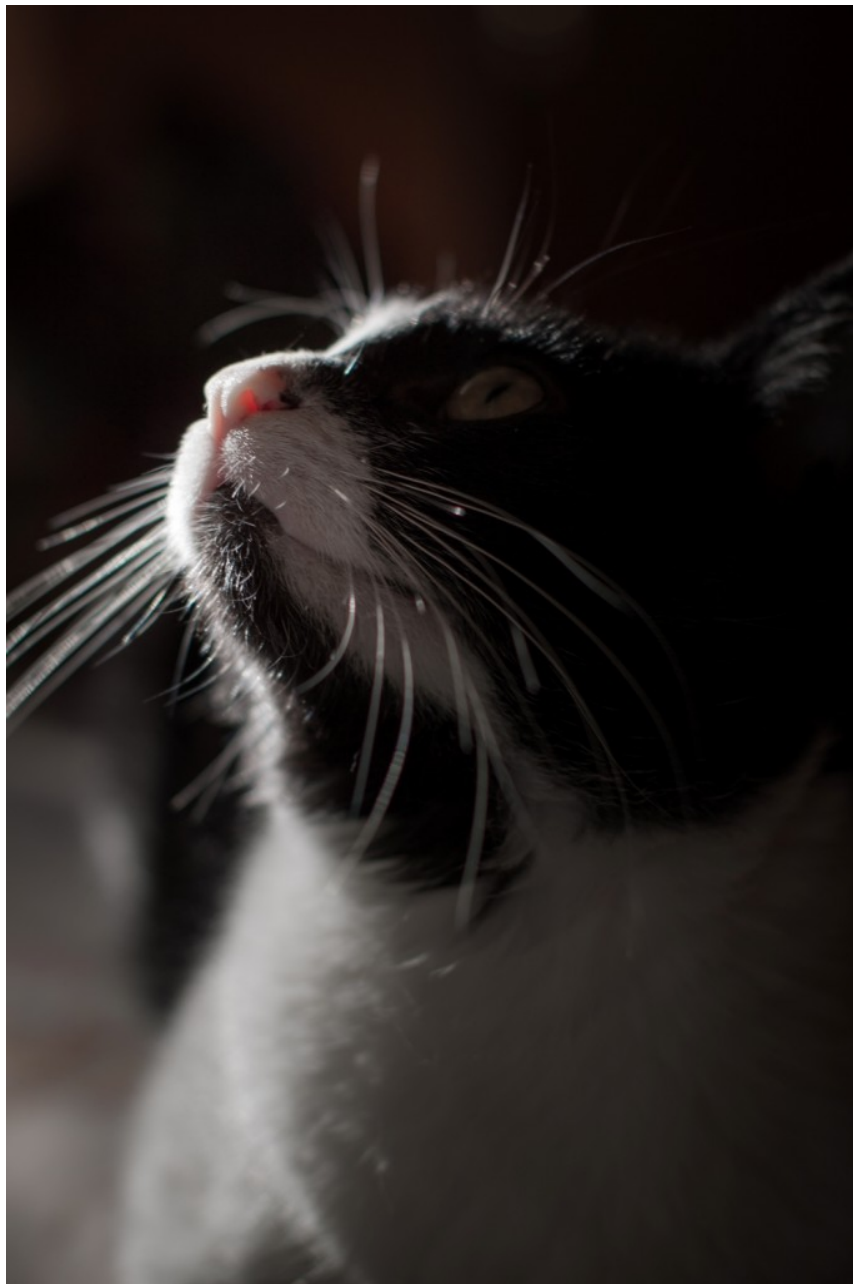
1. Riscalda il forno a 160°C e prepara uno stampo da chiffon cake da 18 cm. Lo stampo NON deve essere né imburrrato né infarinato.
2. In una ciotola media setaccia insieme più volte la farina con il bicarbonato, il lievito e il sale, aggiungi i 125 gr di zucchero, la fava tonka grattugiata e tieni da parte.
3. In una seconda ciotola, capiente, sbatti insieme i tuorli con l'olio, il succo e la scorza grattugiata di limone, aggiungi in 2-3 volte gli ingredienti secchi tenuti da parte e mescola bene con frusta a mano fino a che il composto risulta liscio e cremoso, senza grumi.
4. Nella ciotola della planetaria monta gli albumi a velocità media fino a che diventano schiumosi.
5. Aggiungi il cremor tartaro e continua a montare a velocità elevata per circa 1 minuto.
6. Aggiungi gradatamente il cucchiaio (colmo) di zucchero rimasto e monta ancora per circa 2 minuti, fino a neve ferma.
7. Aggiungi in più riprese gli albumi montati all'impasto precedente, cominciando da $\frac{1}{3}$ ed inserendo successivamente i restanti $\frac{2}{3}$, mescolando delicatamente ma in modo deciso, dal basso verso l'alto.
8. Trasferisci l'impasto nello stampo e livella la superficie con il dorso di un cucchiaio.
9. Cuoci in forno già caldo a 160°C per circa 50 minuti, alza la temperatura a 170°C e persegui la cottura per altri 10 minuti. NON

aprire lo sportello del forno durante la cottura!

10. Sforna, capovolgi lo stampo e lascia raffreddare la torta a testa in giù per circa 2 ore.

11. Una volta sformata, spolvera abbondantemente di zucchero a velo prima di servire.

Per chi ancora non lo conoscesse, vi presento l'esserino bianco&nero che è arrivato a stravolgere dolcissimamente le mie giornate



Casper, se non esistessi bisognerebbe inventarti.

Con questo post partecipo al giveaway della dolcissima Sara



E voi, cosa aspettate?

Un abbraccio e buona settimana a tutti. Alla prossima...