

Angel cake, la torta paradisiaca del 1800 in versione natalizia

scritto da Lisa Corsoni | 19/12/2018



Un dolce americano di antiche origini, morbido e con un cuore candido come la neve. L'esterno, dalla caratteristica sfumatura dorata, lo rende elegante e si presta a varie decorazioni. Ecco la nostra versione natalizia!

La **Angel cake** è una delle più note **torte americane** apprezzata per la sofficietà e la gradevole colorazione bianca dell'impasto, due caratteristiche da cui deriva il nome. Ciò che ne ha decretato il successo di questo [dessert](#), oltre all'ottimo sapore, è anche la **facilità di preparazione e la semplicità degli ingredienti**, dal momento che occorrono albumi d'uovo e pochi altri componenti.

Spesso la Angel cake viene confusa con la **chiffon cake**, che però contiene anche i tuorli d'uovo, perchè hanno una forma simile ottenuta con uno stampo a ciambella, dotato di un fondo estraibile e tre piedini che permettono di far raffreddare la torta capovolta senza correre il rischio che si gonfi e perda di volume.

Ricetta della Angel cake nella versione natalizia

In virtù della semplicità degli ingredienti, preparare la **Angel cake** vuol dire anche potersi sbizzarrire con profumazioni varie, ottenendo un sapore più fresco e classico oppure trasformandola

in un **dolce natalizio**.

Nella nostra **Christmas Angel cake** abbiamo inserito un frizzante **bergamotto** e una calda e avvolgente vaniglia.

Scheda della ricetta

Categoria: dolci al forno

Nazionalità: Stati Uniti

Persone: 10 persone

Difficoltà: Media

Tempo di preparazione: 20 minuti

Tempo di cottura: 35 minuti

Ingredienti

- 480 grammi di albumi
- 250 grammi di zucchero semolato
- 160 grammi di farina "00"
- 5 grammi di [cremor tartaro](#)
- 1 bergamotto
- 1 stecca di vaniglia
- Zucchero a velo q.b. (per la decorazione)

Procedimento

1. Preriscaldare il forno a 180° C mentre si procede alla preparazione della torta
2. Sul fuoco sistemare a bagnomaria un pentolino con gli albumi e portare ad una temperatura di 45° C, controllando con un termometro da cucina, e girando delicatamente con una frusta. Raggiunta la temperatura, trasferire gli albumi nella planetaria e montare ad una velocità media fino a renderli spumosi
3. Quando gli albumi inizieranno a diventare bianchi, incorporare 200 grammi di zucchero e montare fino ad ottenere un composto omogeneo
4. Aggiungere la buccia grattugiata del bergamotto, il succo di uno spicchio di bergamotto che servirà a non far smontare gli albumi e i semi della bacca di vaniglia
5. Una volta che la planetaria ha amalgamato tutti gli ingredienti e gli albumi risulteranno ben montati, unire il restante zucchero e la farina setacciata con il cremor tartaro. Per versare questi aiutarsi con una spatola, con un movimento dall'alto verso il basso, facendo attenzione a non smontare il composto
6. Trasferire l'impasto nello stampo da chiffon/angel cake, senza bisogno di ungerlo e infarinarlo, e infornare a 180° C per 35 minuti
7. A cottura ultimata, sfornare e capovolgere lo stampo facendolo poggiare sui suoi piedini e aspettare che si raffreddi completamente in questa posizione
8. Una volta freddo, estrarre lo stampo delicatamente e servire la torta con una spolverata di zucchero a velo e, per dare un tocco natalizio, decorare con una crema o tutto ciò che ricorda questa festività.