



TORTE E CROSTATE

Ciambella alle arance con marmellata di lamponi



1 CIAMBELLA DA 8 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
25 MIN



TEMPO DI COTTURA
50 MIN



CALORIE
510K

NOTE

INGREDIENTI

PER L'IMPASTO

220 g di Farina 0

250 g di Zucchero a velo

6 Uova

2 Arance bio

4 cl di Cointreau

1 bustina di Lievito per dolci

4 g di Cremor tartaro

120 ml di Olio di semi di girasole spremuto a freddo

PER GUARNIRE

120 g di Confettura di lamponi

60 g di Zucchero a velo

Preparazione

- Preparate l'impasto della torta. Rompete le uova, dividendo i tuorli dagli albumi: ponete questi ultimi in una ciotola capiente e metteteli da parte. Mettete i tuorli in una seconda ciotola capiente e montateli con lo zucchero a velo, usando le fruste elettriche, fino a ottenere un composto spumoso.
- Versate poco alla volta l'olio di semi, il liquore e il succo delle arance filtrato, poi unite un po' della scorza grattugiata, sempre frullando. Aggiungete la farina e il lievito setacciati, poco alla volta e mischiando con una spatola.
- A parte montate gli albumi a neve con un pizzico di sale e, a metà operazione, unite il cremor tartaro setacciato. Quando saranno diventati bianchi e ben sodi incorporateli al composto di tuorli e farina, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto e con movimenti lenti, in modo che gli albumi non si smontino.
- Versate il composto in uno stampo antiaderente per ciambelle non imburato e mettetelo in forno già caldo a 160°C (funzione statica). Cuocete per 20 minuti, quindi aumentate la temperatura a 180°C e mandate ancora per altri 30 minuti.
- Sfornate, capovolgete lo stampo e lasciate raffreddare; poi, con l'aiuto di una spatola, staccate la ciambella dalla parete, sformatela e rigiratela, mettendola su un piatto da portata.
- Preparate la glassa, amalgamando lo zucchero a velo con poca acqua versata a filo, in modo da ottenere un composto cremoso. Scaldate in un pentolino la confettura, finché si sarà ammorbidita. Guarnite la ciambella con la confettura e completate con un filo di glassa, fate raffreddare e quindi servite la ciambella.

Margherita Pini

I consigli di Margherita

- Quando dovete dividere il tuorlo dall'albume e questo dovrà essere poi montato a neve, fate molta attenzione che non vi rimanga alcuna traccia del tuorlo: se succede usate un frammento di guscio per toglierlo, altrimenti l'albume non monterà. Per questo conviene rompere le uova una alla volta e mettere l'albume in una ciotolina a parte; una volta controllato che sia a posto, versatelo nel contenitore insieme agli altri albumi.