

Angel cake (e Angel muffin)

Questa torta americana, fatta soltanto con gli albumi d'uovo, è leggera e bianca come una nuvola, e si serve di solito semplicemente cosparsa da una spruzzata di zucchero a velo, o un paio di cucchiainate di panna montata. Per un effetto ancora più scenografico, rimuovete



delicatamente con un coltello tutti i contorni della torta, che avranno preso leggermente colore durante la cottura, e risulterà una torta bianchissima molto bella da vedere. Si



realizza con l'apposito stampo da Angel Cake che vedete in foto (si acquista senza problemi su Amazon, questo è quello di Wilton che uso io: **LINK**), con il quale si può realizzare anche un'altra torta, la **Chiffon Cake**, per cui trovate

la ricetta **qui**.

Ingredienti per 6/8 persone – **dosi per lo stampo Ø25cm**

- 12 albumi d'uovo a temperatura ambiente (9 albumi)
- 240 gr farina 00
- 360 gr zucchero semolato
- 7 gr di cremortartaro
- 2 cucchiaini di estratto di vaniglia
- mezzo cucchiaino di estratto di mandorla – oppure 1 fialetta di aroma mandorla (facoltativo)
- mezzo cucchiaino di sale

Ingredienti per 4/6 persone – **dosi per lo stampo Ø18cm**

- 9 albumi d'uovo a temperatura ambiente
- 180 gr farina 00

- 270 gr zucchero semolato
- 5 gr di cremortartaro
- 1 cucchiaino e 1/2 di estratto di vaniglia
- mezzo cucchiaino scarso di estratto di mandorla – oppure 3/4 di fialetta di aroma mandorla (facoltativo)
- mezzo cucchiaino scarso di sale fino

NOTA: se utilizzate la dose principale ma avete lo stampo da 18cm, vi avanzerà abbastanza impasto per circa 10 **Angel Muffin**.

Preriscaldare il forno a 180°C statico.

Nella ciotola del mixer aggiungere gli albumi, il sale e il cremortartaro, e montare a velocità media finché gli albumi non sono schiumosi. A questo punto aumentare la velocità e iniziare ad aggiungere lentamente lo zucchero un cucchiaio alla volta, finché sollevando uno sbuffo di meringa questo non rimane ben solido sulla frusta o sul cucchiaio. Spegnerne il mixer e, utilizzando un leccapentole, incorporare l'estratto di vaniglia e quello di mandorla, poi la farina setacciata in 3 tempi, mescolando bene ma molto lentamente ogni volta. Versare l'impasto nello stampo non imburrato. Cuocere in forno per circa 45 minuti, finché la pasta non ritorna in posizione premendo con il pollice sulla superficie. Togliere dal forno, rovesciare lo stampo e fare raffreddare completamente prima di sformare.

Se avete utilizzato la dose per lo stampo da 25 ma avete lo stampo da 18cm, versare l'impasto rimanente in 10 pirottini standard per muffin, riempiendoli per poco più di metà, e cuocere in forno a 180° per circa 15 minuti. Fare raffreddare su una gratella.