

Plumcake glassato ai mirtilli

Ecco un plumcake soffice, umido e molto profumato, elegante da servire per la decorazione delicata con la glassa.

Se riuscite a procurarvi delle piccole viole la decorazione risulterà ancora più piacevole. L'ideale sono



la viola mammola o la viola cornuta. Dato che non è stagione, io ho usato qualche bellissima violetta candita; si possono trovare nei più forniti negozi di caramelle (queste vengono dal fantastico Fortnum&Mason di Londra però), oppure online. In alternativa le potete preparare in casa (su Internet si trovano tantissime ricette in proposito) e tenere in un barattolo ben chiuso per diversi mesi (devo proprio farle questa primavera!)

Ma veniamo a noi:

Ingredienti per uno stampo medio (25-30cm):

- Per l'impasto:
 - 100 gr burro
 - 100 gr zucchero semolato
 - 150 gr farina 00
 - 2 uova
 - 1 vasetto di yogurt bianco (125 gr)
 - 250 gr di mirtilli freschi
 - 1 bustina lievito per dolci
 - 1 cucchiaino estratto di vaniglia
 - un pizzico di sale
- Per la glassa:
 - 150 gr zucchero a velo
 - 1 cucchiaio di succo di limone
 - acqua bollente, 2-3 cucchiai

- Per decorare:

- foglie di menta
- alcuni mirtilli (prelevati dal totale)
- violette di campo o violette candite

In una ciotola pulita montare gli albumi fino ad ottenere una consistenza molto soda (c.d. neve ferma). Tenere a parte.

Montare i tuorli con lo zucchero con le fruste fino ad ottenere un composto molto denso e chiaro (almeno 6-7 minuti), aggiungere il burro fuso e leggermente intiepidito, sempre montando, infine aggiungere lo yogurt. Amalgamare ancora per qualche secondo poi unire la farina setacciata insieme al lievito, un pizzico di sale fino (tutto quello che riesce a starvi tra indice e pollice della mano) ed incorporare con una spatola facendo un movimento dal basso verso l'alto, quel tanto che basta a fare scomparire eventuali grumi di farina (ricordate che le torte non vanno mai lavorate a lungo per evitare di fare sviluppare il glutine all'impasto).

Per ultimo aggiungere gli albumi e mescolarli delicatamente con un leccapentole.

Nel frattempo, preriscaldare il forno (statico) a 170°C. Imburrare lo stampo da plumcake e foderare il fondo con un rettangolo di carta da forno.

Lavare e asciugare i mirtilli, tenerne a parte una quindicina per la decorazione ed infarinare bene gli altri, scolando la farina in eccesso.



Amalgamarli all'impasto molto delicatamente.

Versare l'impasto nello stampo e livellare delicatamente la superficie.



Cuocere in forno per 35-40 minuti (verso la fine fare la prova con uno stecchino: deve uscire asciutto). Sfornare, attendere 2-3 minuti poi togliere dallo stampo, ed appoggiare su una gratella per lasciare raffreddare completamente.



Una volta che la torta è fredda, preparare la glassa:
In una ciotola versare lo zucchero a velo, una cucchiata abbondante di succo di limone e l'acqua (bollente) un cucchiaino alla volta. Mescolare per sciogliere lo zucchero. Continuare ad aggiungere acqua fino ad ottenere una glassa né densa né fluida (ne basteranno 3 cucchiaini). Stenderla lentamente sul plumcake coprendo interamente la superficie, e a piacere farla colare sui bordi in alcuni punti se vi piace. Prima che la glassa asciughi, decorare con i mirtilli, alcune foglie di menta e qualche violetta ben lavata e asciugata.

