

Torta al lampone

Ingrédients

- 60g di burro
- 4 uova
- 120g di zucchero
- 200g di purea di lamponi tipo Ponthier
- 50g di panna liquida al 30% di materia grassa
- 7g di lievito chimico
- 200g di farina
- 25g di purea di lamponi
- 40g di acqua
- 20g di zucchero
- 250g di ispirazione lampone di Valrhona
- 65g di olio neutro (tipo olio di vinaccioli)

Préparation

1. Dopo il flan pasticciare ai lamponi per utilizzare una purea di frutta iniziata, ecco il cake ai lamponi!
2. Quando uso puree di frutta in alcune ricette, è raro che finisca il litro rapidamente, quindi cerco di trovare ricette per evitare sprechi (allora sì certo, si può congelare la purea sotto forma di cubetti di ghiaccio, ma se il congelatore è pieno è sempre bello avere una ricetta a portata di mano per usarla).
3. Inizia sciogliendo il burro, poi lascialo raffreddare.
4. Monta le uova con lo zucchero, poi aggiungi la purea di lamponi e la panna liquida.
5. Aggiungi la farina e il lievito setacciati, poi termina con il burro fuso intiepidito.
6. Versa l'impasto nello stampo da cake imburrito e infarinato o foderato di carta da forno, poi inforna a 160°C per circa 1 ora (da verificare con la punta di un coltello piantato nel cake, il tempo di cottura può variare a seconda dei forni).
7. Poco prima della fine della cottura, prepara lo sciroppo di imbibizione.
8. Quando il cake è cotto, sformalo e lascialo raffreddare su una griglia.
9. Porta a ebollizione tutti gli ingredienti in una casseruola.
10. Quando lo zucchero è completamente sciolto, toglila la casseruola dal fuoco.
11. Imbevi il cake ancora caldo con l'aiuto di un pennello.
12. Sciogli l'ispirazione lampone a bagnomaria, poi aggiungi l'olio.
13. Mescola bene, poi attendi che la glassa sia tra i 30 e i 35°C per versarla sul cake posto su una griglia.
14. Lascia cristallizzare, poi goditelo!