

chiffon cake pere & amaretti

(INGREDIENTI PER UNO STAMPO DI 18 CM)



procedimento

CHIFFON CAKE

1. Setaccia farina, zucchero, lievito e bicarbonato in una ciotola capiente. Sbuccia le pere, elimina i torsoli, e frullate con qualche goccia di limone in modo che non anneriscano. Unisci nella ciotola delle polveri l'olio di semi, la purea di pere, i semi della bacca di vaniglia, i tuorli e mescola con una spatola.
2. Monta gli albumi a neve ben ferma e uniscili poco per volta al composto, mescolando delicatamente con una spatola. Versa l'impasto nell'apposito stampo da chiffon cake e cuoci a 165°C per circa 50 minuti. Prima di sfornare fai la prova stecchino!
3. Sforna e capovolgi lo stampo a testa in giù appoggiandolo su un piano, lascia raffreddare completamente. La torta solitamente si stacca da sola da questo stampo, se ciò non dovesse accadere, passa una spatola di silicone lungo tutto il bordo dello stampo e fai una leggera pressione!
4. COPERTURA: Setaccia la ricotta in una ciotola, unisci lo yogurt greco e la buccia grattugiata del limone, mescola bene il tutto. Usa questo composto per ricoprire la chiffon cake aiutandoti con una spatola, poi decoralo con gli amaretti sbriciolati.