

# Angel cake

## INGREDIENTI:

480 gr di albumi (circa 12),  
270 gr di zucchero,  
160 gr di farina,  
1/2 fialetta di aroma alla mandorla amara,  
1 bustina di vanillina,  
1 cucchiaino scarso di succo di limone,  
8 gr di cremor tartaro,  
1 pizzico di sale.

Per iniziare è importantissimo che tutto sia perfettamente pulito e che gli albumi siano a temperatura ambiente e questo per far sì che si montino perfettamente. Mettere gli albumi in una planetaria o sbatterli con le fruste elettriche con un pizzico di sale, quando iniziano a diventare bianchi aggiungere il cremor tartaro e l'essenza di mandorle, sbattere ancora qualche istante e aggiungere il succo di limone e la vanillina e montare ancora e iniziare ad aggiungere lo zucchero un po' alla volta facendolo incorporare agli albumi. Togliere le fruste e sempre un po' per volta aggiungere la farina setacciata incorporandola con una spatola mescolando gli albumi dal basso verso l'alto. Quando sarà ben omogeneo mettere il composto in uno stampo da chiffon cake e mettere in forno già caldo a 190° per circa 40' dipende sempre dal forno. quando è pronta toglierla dal forno e mettere lo stampo a testa in giù a raffreddare in modo che la torta non collassi e si sgonfi.