

Chiffon cake agli agrumi

INGREDIENTI:

300 gr di farina 00,
300 gr di zucchero fine,
6 uova grandi,
1 arancia la scorza grattugiata,
1 limone la scorza grattugiata,
1 bustina di lievito,
semi di bacca di vaniglia o vanillina,
1 bustina di cremor tartaro,
200 ml di acqua,
120 ml di olio di semi,
1 pizzico di sale.

Per la glassa (facoltativa rende lo chiffon cake molto dolce):

250 gr di zucchero a velo
3 cucchiaini di succo di arancia,
1 cucchiaino di succo di limone.

Organizzarsi con 3 ciotole in una più grande mettere la farina setacciata, lo zucchero, la bustina di lievito, la vaniglia e mischiare. In un'altra mettere i tuorli con la scorza grattugiata di arancia e limone, l'acqua e l'olio e sbattere bene il composto e aggiungerlo alla ciotola con le polveri e sbattere bene con fruste o sbattitore elettrico per rendere il composto ben liscio. Nell'ultima ciotola iniziare e montare gli albumi con un pizzico di sale quando diventano bianchi e cremosi aggiungere il cremor tartaro e continuare a montare fino a che non siano a neve ferma a aggiungerli all'altro composto un po' per volta mischiando dall'alto verso il basso per non smontarli. Versare tutto in uno stampo a ciambella dai bordi alti e fondo estraibile (stampo da chiffon cake o stampo americano) senza ungere e mettere in forno preriscaldato a 180° per 50'/1h circa dipende dal vostro forno. Una volta cotto togliere dal forno e far raffreddare con lo stampo capovolto una volta freddo togliere dallo stampo e guarnire con zucchero a velo o con una glassa agli agrumi ottenuta mischiando lo zucchero a velo con il succo di arancia e limone e nappare lo chiffon.