Iginio Massari The Sweetman, cake al grano saraceno. IL VIDEO

massari-3-dd16e07e

CAKE AL GRANO SARACENO E CONFETTURA DI MIRTILLI

Ingredienti

Confettura di mirtilli rossi
250 g di mirtilli
150 g di zucchero
Il succo di 1/2 limone
50 ml d’acqua
Cake
125 g di burro ammorbidito
75 g di zucchero
60 g di tuorli
100 g di grano saraceno
25 g di fecola
8 g di lievito in polvere
125 g di mandorle macinate finemente
90 g di albumi
50 g di zucchero
Decorazioni
Zucchero a velo q.b.
Mirtilli q.b.
Menta tritata q.b.

Preparazione

Confettura di mirtilli rossi

Mescolare tutto in un pentolino, cuocere a fuoco basso per mezzora.

Cake

Lavorare in planetaria con una frusta il burro con i 75 gr di zucchero. Aggiungere i tuorli e montare.

Unire le farine (mandorle, lievito, grano saraceno, fecola ben miscelati e setacciati), mescolando con una marisa dal basso verso l'alto.

Aggiungere delicatamente gli albumi montati a neve con lo zucchero, un po' alla volta, mescolando sempre dal basso verso l'alto.

Riempire lo stampo fino a un terzo, aggiungere al centro e sulla lunghezza del dolce la confettura di mirtilli e poi finire con un altro terzo di massa del cake. Cuocere a 175 gradi per circa 30 minuti.

Raffreddare e sformare.

Composizione

Decorare con la confettura di mirtilli, mirtilli freschi, foglie tritate di menta e zucchero a velo.

Iginio Massari The Sweetman