



LA PORTICINA MAGICA

di FEDERICA VISCONTI

*Ogni anno a inizio dicembre a casa nostra appare una porticina magica, che porta a un regno incantato, quello degli Elfi.
Questa storia, raccontata con un filo di voce, quasi sussurrata, l'ha inventata il mio papà, quando eravamo piccole, per farci iniziare il mese più magico dell'anno avvolte da quell'incanto che solo i bambini sanno avere.
Oggi, la racconto anche io a Sebastiano e mangiamo la stessa torta al cioccolato bianco che preparavamo a casa per festeggiare l'inizio di questo mese di fantasia.
Grazie a @zaini.1913 per avermi fatto raccontare questa mia storia di famiglia.*

@federicaanitavisconti

@zaini1913 #StorieDiCioccolatoZaini

LA PORTICINA MAGICA



INGREDIENTI:

Ingredienti per 8/10 persone

- **6** uova medie a temperatura ambiente
- **250 gr** farina 0
- **60 gr** cacao amaro Emilia Zaini
- **18 gr** cremor tartaro
- **200 ml** acqua minerale naturale
- **120 ml** olio di semi di girasole
- **200 gr** zucchero semolato

Ingredienti per decorazione

- **160 gr** cioccolato bianco
- **70 gr** panna fresca
- **15 gr** burro a temperatura ambiente
- **100 gr** lamponi freschi



Difficoltà
MEDIA



Preparazione
70 min



Porzioni
8-10 persone

1 In una ciotola montate con le fruste elettriche gli albumi, e quando inizieranno a essere di consistenza soda, unite metà cremor tartaro e metà zucchero; quindi, continuate a montare sino ad ottenere un composto di consistenza simile alla schiuma da barba.

CONSIGLIO

Per rendere più golosa la ricetta potete aggiungere ai frutti di bosco anche delle gocce di cioccolato fondente Zaini

2 In un'altra ciotola montate i tuorli con lo zucchero rimasto fino a quando avrete ottenuto un composto chiaro e spumoso. Mettete in una ciotola l'olio e l'acqua. In una ciotola capiente setacciate la farina e il cacao, poi incorporate olio e acqua mescolando



con una frusta a mano, in modo da non creare grumi. Incorporate i tuorli montati con lo zucchero aiutandovi con una spatola di silicone e infine fate altrettanto con gli albumi montati a neve ferma. State bene attenti a non creare grumi.

- 3** Trasferite il composto nello stampo apposito senza imbrattare e senza infarinare, mi raccomando. Cuocete in forno caldo a 180° per 50 minuti. Trascorso il tempo di cottura sfornate e fate raffreddare sottosopra nello stampo. La chiffon cake dovrebbe staccarsi da sola, nel caso non lo faccia, a raffreddamento ultimato, passate una lama di coltello tra lei e i bordi per liberarla dallo stampo.
- 4** Nel frattempo, preparate la ganache per la decorazione. Portate quasi a bollore la panna, toglietela da fuoco e versatela in una ciotola di acciaio dove avrete messo il cioccolato bianco tritato abbastanza fine. Mescolate bene per farlo sciogliere bene. Fate raffreddare un poco, mettendo la ciotola d'acciaio in una ciotola più grande dove avrete messo acqua freddissima ed eventualmente qualche cubetto di ghiaccio.
- 5** Quando la ganache avrà una consistenza cremosa e abbastanza densa, versatela sulla chiffon cake e completate con i frutti di bosco, sciacquati sotto acqua corrente e delicatamente tamponati con carta da cucina.