

## VIAGGIO D'AMORE



Tempo: 2/3 ore    Difficoltà: Media    Persone: 2

### INGREDIENTI

Per il cake al pistacchio: (dosi per stampo Kyoto 800 di Silikomart professional)

- 150 gr di farina 00
- 50 gr di zucchero semolato
- 6 gr di lievito per dolci
- 85 gr di uova intere
- 65 gr di olio di semi di mais o girasole
- 85 gr di crema al pistacchio di ottima qualità
- 100 gr di latte fresco intero
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 1 pizzico di sale

Per la composta ai frutti rossi:

- 300 gr di frutti rossi misti surgelati o freschi
- 50 gr di zucchero semolato
- Scorzetta di un limone + il succo

- 400 gr di cioccolato bianco
- 50/60 gr di olio di semi di girasole
- 100 gr di granella di pistacchi tostata (in forno a 180° statico per circa 10 minuti)

Per la crema paradiso alla vaniglia:

- 250 gr di mascarpone
- 125 gr di panna fresca
- 60 gr di latte condensato
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia

Per decorare:

- 1 vaschettina di frutti di bosco freschi misti
- Foglie oro
- 10 pistacchi sgusciati



## PREPARAZIONE

Procedimento cake al pistacchio:

In planetaria con la frusta, o in una ciotola con lo sbattitore elettrico, montare le uova insieme allo zucchero e alla vaniglia. Dopo circa 5/7 minuti, aggiungere la crema di pistacchio e il latte a filo.

In una ciotola, setacciare insieme la farina 00, il lievito per dolci e il sale. Versarli poco per volta al composto continuando a montare per bene il tutto. Imburrare e infarinare per bene lo stampo per travel cake e versare il composto fino a superare il tubo centrale. Cuocere a 180° statico per circa 40 minuti (fare sempre prova stecchino!). Far raffreddare per bene prima di estrarre il tubo dal cake.

Procedimento composta ai frutti rossi

Mettere tutto in una padella e far cuocere fino ad arrivare alla consistenza desiderata: dovrà essere bella densa e corposa! Far raffreddare e poi inserire in sac a poche.

Procedimento glassa al cioccolato bianco e pistacchio:

Sciogliere il cioccolato a bagnomaria o in microonde, aggiungere l'olio e la granella di pistacchio. Far raffreddare la glassa fino ad arrivare ad una temperatura di circa 30 gradi (dovrà essere bella coprente!).

Procedimento crema paradiso alla vaniglia:

Amalgamare il mascarpone con la vaniglia e il latte condensato. A parte, semi montare la panna e aggiungerla al mascarpone mescolando dal basso verso senza smontare il composto. Inserire la crema in una sac a poche con beccuccio a stella e tenere da parte.

## ASSEMBLAGGIO

Coprire il cake con la pellicola lasciando un solo lato scoperto. Inserire nella fessura centrale la composta di frutti rossi e mettere in congelatore per un'oretta. Trascorso questo tempo, posizionare il cake su una griglia poggiata, a sua volta, su una teglia coperta con della pellicola e glassarlo. Far colare la glassa in eccesso, poggiare il cake su un vassoio da portata, far raffreddare il tutto e decorare con la crema paradiso alla vaniglia, i frutti di bosco freschi, l'oro alimentare e i pistacchi.

