

Anello Allo Zenzero

Con l'apposita mandolina, riducete in scaglie circa 50 g di mandorle. Imburrate abbondantemente uno stampo ad anello di 26 cm di diametro, quindi rivestitelo completamente con le scaglie di mandorle. Con lo sbattitore elettrico montate le uova con lo zucchero ed il sale fino ad ottenere un composto gonfio e soffice. Unite allora delicatamente la farina setacciata, lo zenzero ed il burro fuso e freddo. Versate l'impasto nello stampo, poi passate nel forno già a 190 gradi per 40 minuti circa: controllate la cottura del dolce infilzandovi uno stecchino di legno; se uscirà asciutto, sfornate l'anello, sformatelo su una gratella da pasticciere e lasciatelo raffreddare. Poco prima di servirlo, tagliatelo orizzontalmente in 3 dischi e pennellateli abbondantemente con la marmellata molto liquida (per renderla tale dovrete riscaldarla, frullarla quindi passarla attraverso un fine setaccio). Montate la panna fermissima; amalgamatela con il cacao poi raccoglietela in una tasca di tela per decorare munita di bocchetta spizzata, quindi fatela uscire formando un grosso ciuffo al centro dell'anello e altri più piccoli lungo il bordo. Completate con scaglie di mandorle e servite subito. NB. Potete preparare l'anello allo zenzero anche il giorno precedente, ma farcitetelo solamente al momento di servirlo.

Ingredienti

400 G Marmellata Di Albicocche
200 G Panna Da Montare
180 G Farina
150 G Zucchero
60 G Burro
40 G Zenzero Fresco Grattugiato
4 Uova
2 Cucchiaini Cacao Amaro
Mandorle Sgusciate E Pelate
1 Pizzico Sale
Per Lo Stampo:
Burro

Note

Preparazione: 60 minuti.