Tutti Frutti Cake

Una base soffice e umida che accoglie volentieri frutta e aromi diversi: pesche, prugne, albicocche, ciliegie, pere, frutti di bosco; scorza di agrumi, vaniglia, cardamomo o un tocco di fava tonka. Questa versione ha un'anima estiva, ma è perfetta anche con frutta invernale: pere o mele funzionano benissimo. Grazie alla farina di mandorle e alla frutta in superficie, la mollica resta molto delicata: per questo è meglio gustarla appena sfornata, lo stesso giorno o al massimo il successivo.

Consigliamo di cuocere l'impasto in due torte di media dimensione, così da poter giocare con frutti diversi; ma, se preferite, potete realizzare una torta unica, più ricca. Ancora più golosa se accompagnata da un po' di panna leggermente montata o da una pallina di gelato.

INGREDIENTI

Per 2 torte medie da 23 cm Ø

Impasto

240 g burro a temperatura ambiente
170 g zucchero semolato
70 g miele fluido o sciroppo d'acero
2 uova
70 g latte
40 g yogurt
170 g farina di mandorle
130 g farina 00
100 g farina di farro
14 g lievito in polvere per dolci
Sale qb
Fava tonka grattugiata
Scorza di 2 limoni
Frutta a piacere: pesche, prugne, ciliegie, albicocche

Bagna

75 g zucchero semolato
100 ml acqua
Succo di 2 limoni

PREPARAZIONE

Preriscaldare il forno a 170 °C.

Imburrare e rivestire con carta forno gli stampi da torta.

In una planetaria aggiungere burro, zucchero, miele, spezie e sale. Montare con la frusta a foglia (o con una frusta a mano) fino a ottenere un composto chiaro e spumoso (lo zucchero dovrà quasi sciogliersi nell'impasto).

A parte sbattere leggermente le uova con latte e yogurt, quindi aggiungerle gradualmente al composto di burro, lavorando a bassa velocità e facendo assorbire bene.

Setacciare insieme farina 00, farina di farro e lievito. Aggiungere prima la farina di mandorle (verificando che non ci siano grumi), incorporandola delicatamente con una spatola, poi poco alla volta il mix di farine. Attenzione a non lavorare troppo l'impasto!

Versare l'impasto negli stampi preparati e disporre con cura la frutta tagliata a fette sulla superficie.

Cospargere con zucchero di canna e fiocchi d'avena.

Cuocere fino a doratura e finché uno stecchino inserito al centro non uscirà completamente pulito, circa 35 minuti.

Scaldare delicatamente acqua e zucchero finché si saranno sciolti. Una volta freddo, aggiungere il succo di limone. Spennellare la torta con lo sciroppo e lasciar raffreddare prima di servire.