

BUCKWHEAT, ALMOND, HONEY CAKE + ANY KIND OF FRUIT

Ingredients

175 gr good butter at room temperature

125 gr light brown sugar

50 gr runny honey

2 large eggs at room temperature

25 gr almond milk

125 almond flour

100 gr flour

75 gr buckwheat flour

2 teaspoon baking powder

2 (not too ripe) pears, peeled and cut in thin slices

Spices, pinch of salt

To finish: 25 gr honey, 1/2 squeezed lemon.

Equipment

- Cake tin, about 26 cm of diameter.
 - Spatula, whisk, flour sieve.
- I suggest to use an electric mixer, but if you don't have one don't worry. It might take a little more time, but it works anyway.

Instructions

Preheat the oven to 170 degrees.
Grease and line your cake tin with parchment paper.

Mix well butter, sugar, honey, spices and salt with the paddle attachment (or hand whisk), until super fluffy, (sugar should almost disappear in the mix).
Add eggs lightly beaten with almond milk, gradually working at low speed, making sure that the butter mix absorbs it all.

Pass through a sieve flour, buckwheat flour, baking powder.
Add first almond flour (make sure there aren't clumps) gently mixing with a spatula, gradually go on with the flour mix.
Careful not to overmix!

Spoon batter into prepared tin, arrange gracefully sliced pears.
Bake until golden and a skewer inserted in the middle comes out completely clean, about 35 minutes.

Gently heat honey and squeezed lemon until dissolved,
brush the cake and let it cool down before serving.

Notes

What do i mean with any kind of fruit?

I did this recipe with apples, pears, quince, strawberries, berries, cherries, peaches, apricots, plums. I wouldn't use citrus, kiwi, bananas.

Spices

This is totally up to your taste.
When i use pears i love to play with chai aromas, making a mix of cinnamon, ginger, black pepper, ground cardamom, nutmeg.
You can definitely go with something super classic like vanilla or citrus zest.

Substitutions

Buckwheat flour can be substituted for spelt, wholemeal spelt, fine corn flour, wholemeal wheat, hemp.
Almond milk can be substituted with any kind of non-dairy milk or normal cow milk.
To make it GF, substitute wheat flour with quinoa flour.

TORTA DI SARACENO, MANDORLE E MIELE + LA FRUTTA CHE PREFERISCI

Ingredienti

175 gr di burro di qualità a temperatura ambiente

125 gr di zucchero di canna fine

50 gr di miele fluido

2 uova grandi a temperatura ambiente

25 gr latte di mandorla

125 gr farina di farina di mandorle

100 gr farina 00

75 gr di farina di grano saraceno

2 cucchiaini di lievito per dolci

2 pere (non eccessivamente mature)

Spezie, pizzico di sale.

Per ultimare: 25 gr miele, succo di mezzo limone.

Attrezzatura

- Stampo da torta, 26 cm di diametro
- Spatola, frusta, setaccio, ciotola ampia.
- Suggesto l'uso di planetaria o fruste elettriche, ma se non ne sei provvisto, no problem.

Ci vorrà un po' più di tempo e abbondante olio di gomito ☺

Procedimento

Preriscalda il forno a 170 gradi.
Ungi leggermente lo stampo con del burro e fodera la tortiera con carta forno, facendola aderire bene.

Unisci burro morbido, zucchero, miele, spezie, sale in un'ampia ciotola (o nel boccale dell'impastatrice).
Con la frusta a K lavora a media velocità per qualche minuto, finché il composto non è leggero e spumoso (lo zucchero deve essere pressoché invisibile).

Sbatti leggermente uova e latte di mandorla, ingloba gradualmente a bassa velocità, assicurati che il composto a base di burro abbia assorbito perfettamente i liquidi.

Setaccia la farina 00, la farina di grano saraceno e il lievito.
Con l'uso di una spatola, inizia unendo la farina di mandorle e il mix di farine setacciate, poco per volta, attenzione alla formazione di grumi.
Resisti alla tentazione di mescolare troppo, è importante che l'impasto mantenga una buona dose di aria al suo interno.

Versa il composto nella teglia precedentemente preparata, livella con una spatola e distribuisci le pere a fettine, affondandole leggermente nell'impasto.

Cuoci finché non è dorata e fragrante, verifica la cottura inserendo uno stecchino al centro della torta, deve uscirne asciutto e pulito.

Tocco finale, scalda leggermente miele e succo di limone, spennella generosamente la superficie della torta e lascia raffreddare su una griglia da pasticceria.

NOTE

Cosa intendo per "la frutta che preferisci"?

Ho fatto questa torta con mele, pere, cotogne, fragole, frutti di bosco, ciliegie, pesche, albicocche. Eviterei agrumi, kiwi o banane.

Spezie

L'aromatizzazione della torta dipende dai vostri gusti.
Quando adopero le pere io opto per una versione "chai", facendo un mix di cannella, zenzero, pepe, cardamomo e noce moscata.
Nulla vieta di andare sul classico, vaniglia, buccia di limone o arancia.

Sostituzioni

La farina di grano saraceno può essere sostituita (totalmente o parzialmente) con farro, farro integrale, spelt, grano semiintegrale, canapa.

Per una versione gluten free, sostituisci la farina di grano con farina di quinoa o farina di teff.

Il latte di mandorla può essere sostituito con altre bevande vegetali o latte vaccino.