

# Fluffosa marmorizzata

Sono giornate un po' pesanti queste ultime mie, ma si sa, i periodi sono altalenanti...a volte va meglio, a volte peggio e comunque la vita deve essere vissuta appieno, sempre.

Ammetto che l'arrivo del bel tempo sicuramente porterebbe un po' più di buonumore, ma anche qui non possiamo farci nulla, se non aspettare pazientemente che quest'inverno se ne vada finalmente via, e lasci spazio alla rinascita, al sole, alla luce e alle mille bellezze della primavera.

Sono nata in aprile e forse, sì, credo sia per questo che amo questa stagione alla follia...amo anche l'estate, ma sinceramente la stagione che mi rappresenta in assoluto è certamente la primavera.

Quindi, ecco...non posso che chiedervi scusa se oggi posto una ricetta (in archivio da mooolto tempo) con un'ambientazione un po' spenta e forse autunnale, ma tant'è che così mi sento in questi giorni, e quindi sorry, ma dovrete accontentarvi.

Sarà forse fuori un po' fuori luogo l'ambientazione, lo ammetto, ma assolutamente fuori luogo non è la torta che vi mostro: conoscete la **fluffosa**?! NO?!

Beh, **fluffosa** è il nome che, un gruppo di blogger di cui faccio parte, hanno dato ad una **torta**, similissima alla famosa **Chiffon Cake** americana, **alta**, **soffice** come una nuvola (da qui il nome!) e tanto buona e golosa.

Questo è stato il mio primo esperimento, a casa è piaciuta moltissimo e credo proverò a rifarla in altre versioni; comunque questa classica **marmorizzata** al **cacao**, è sicuramente un passepartout ottimo per tutti i gusti e le preferenze...come non amare questo **ciambellone**, dico io?! Provatelo e mi darete ragione!!

*Pasticcioni e pasticcini - 2017*



Perfetta con un buon tè delle cinque, ma anche a colazione, insomma, quando vi va; l'unico accorgimento sarebbe quello di procurarvi lo stampo apposito, quello per chiffon cake, appunto: il mio è quello da 18 cm, infatti le dosi che vi indico sotto, sono per questo diametro. Se non l'avete però, non disperate...va benone anche uno stampo da ciambellone dai bordi molto alti, che andrà ben imburrato ( o unto d'olio) ed infarinato...provate e fatemi sapere!

Print Recipe

## Fluffosa marmorizzata

*Una torta soffice ed altissima, che conquisterà tutti*



Tempo di preparazione	15 minutes
-----------------------	------------


Tempo di cottura	75 minutes
------------------	------------

Porzioni	10 porzioni
----------	-------------

### Ingredienti

- 200 g zucchero
- 4 uova bio
- 170 g farina bianca per Farina Veneta di [Molino Rossetto](#)

- 20 g cacao in polvere
- 120 g acqua tiepida
- 80 g olio di semi di girasole
- 1 pizzico sale fino
- 1 bustina lievito per dolci per me di [Molino Rossetto](#)
- 1 bustina cremor tartaro sempre di [Molino Rossetto](#)
- 2-3 cucchiari latte

Tempo di preparazione		15 minutes
Tempo di cottura		75 minutes
Porzioni	10 porzioni	
<b>Ingredienti</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 200 g zucchero</li> <li>• 4 uova bio</li> <li>• 170 g farina bianca per Farina Veneta di <a href="#">Molino Rossetto</a></li> <li>• 20 g cacao in polvere</li> <li>• 120 g acqua tiepida</li> <li>• 80 g olio di semi di girasole</li> <li>• 1 pizzico sale fino</li> <li>• 1 bustina lievito per dolci per me di <a href="#">Molino Rossetto</a></li> <li>• 1 bustina cremor tartaro sempre di <a href="#">Molino Rossetto</a></li> <li>• 2-3 cucchiari latte</li> </ul>		
		

#### Istruzioni

1. Accendere per prima cosa il forno e portarlo a 150°. Prendere due capienti ciotole: in una setacciare 100 g zucchero con 95 g di farina, mezza bustina di lievito ed un pizzico di sale, facendo un buco al centro; nell'altra setacciare altri 100 g di zucchero col cacao, un'altro pizzico di sale, la mezza bustina di lievito, e 75 g di farina, facendo un buco in mezzo anche qua.
2. Separare le uova, versando in due ciotoline due tuorli ciascuna e

mettendo gli albumi in un altro contenitore. Montare gli albumi col cremor tartaro, ottenendo un bel composto spumoso e soffice; in una ciotolina emulsionare invece l'olio con l'acqua, mescolando con una piccola frusta o con una forchetta.

3. Ora nelle due ciotole col buco al centro versare in ciascuna in questo ordine: i due tuorli, e metà del liquido emulsionato, mescolando con due spatole ben distinte per non macchiare col cacao l'impasto bianco. Aggiungere i cucchiari di latte nell'impasto al cacao e continuare ad amalgamare.
4. Ora distribuire in ciascun impasto metà degli albumi montati a neve ferma, mescolando con cura. Prendere lo stampo da chiffon cake, senza nè imburarlo nè infarinarlo e versare alternativamente un po' di impasto bianco e poi un po' di quello al cacao, procedendo così sino all'esaurimento dei composti.
5. Infornare a 150° per un'ora e 15 minuti; una volta cotta, sfornare e capovolgere a testa in giù. lo stampo da chiffon cake infatti, ha dei piedini appositi, proprio per questo accorgimento: ad un certo punto la torta si staccherà da sola dallo stampo, una volta fredda. Qualora non si staccasse, aiutatevi con un coltello, passandolo all'interno dello stampo, ma mi raccomando, solo quando sarà raffreddata completamente!

#### Recipe Notes

Per ottenere una fluffosa senza lattosio, usate del latte di cocco, soia o quant'altro.

Indispensabile è avere due spatole, ciotoline e frustine separate per non contaminare i due composti.



*Pasticcieri e pasticci 2017*



Golosa vero?!

Io l'ho presa da [questo libro](#), dove potrete trovare tantissime idee per ottenere delle Fluffose una più bella e golosa dell'altra e sbizzarrirvi nella realizzazione di tanti piccoli capolavori ☐

Buon lunedì e alla prossima ricetta!

*Simona*

*sponsored*