



Plumcake noci e caramello

Portata: Dolci

Tempo di preparazione: Oltre 60 Minuti

Difficolta': Facile

Ingredienti per 6 persone:

- 450 panna fresca
- 565 zucchero
- 150 gherigli di noce (non spellati)
- 220 Mix C per Dolci Schär
- 15 lievito per dolci*
- 200 burro a temperatura ambiente
- 4 uova a temperatura ambiente
- 5 sale

Preparazione:

Preparate la salsa al caramello: portate a ebollizione a fuoco basso la panna in un pentolino. In una casseruola con il doppio fondo versate 225 g di zucchero, distribuendolo accuratamente su tutto il fondo in modo che formi uno strato sottile, e fatelo sciogliere a fuoco basso senza mescolare, ruotando leggermente la casseruola finché lo zucchero non sarà di un colore bruno. Se avete un termometro per dolci, la temperatura finale deve essere di 170 °C.

Togliete il caramello dal fuoco e versatevi sopra la panna, mescolando velocemente. Rimettete tutto sul fuoco e mescolate per 5 minuti a fuoco basso. Spegnete e fate raffreddare. Trasferite 250 ml della salsa di caramello in una ciotola e il resto conservatelo in frigorifero.

Tritate metà delle noci. In una ciotola mescolate 200 g di mix per dolci con il lievito e il sale, e setacciate il tutto. Montate con le fruste elettriche 180 g di burro con lo zucchero rimasto, sino a ottenere una crema spumosa, morbida e liscia.

Incorporate al composto di burro le uova, uno alla volta, mescolando, quindi aggiungete anche gli ingredienti secchi appena setacciati, alternandoli con la salsa di caramello e amalgamando con una spatola. Unite le noci, sempre mescolando.

Imburrate e infarinate lo stampo, versatevi l'impasto e mettete in forno già caldo a 170 °C. Fate cuocere per circa 50 minuti, quindi togliete la torta dal forno, aspettate che si raffreddi per 10-15 minuti e poi sformatela su una gratella per raffreddarla completamente. Distribuite sulla superficie del dolce il caramello che avete messo da parte, e decorate con i gherigli di noce ancora interi. Servite il plumcake noci e caramello.

Come si può farcire il panettone?

***Quando trovate un asterisco accanto a uno degli ingredienti di una ricetta, dovete verificare la presenza sulla confezione della scritta senza glutine, oppure fare riferimento alla Spiga Barrata o al Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia (celiachia.it) o scaricare la App AIC Mobile per Android, iPhone e Windows).**

**** Per gli ingredienti indicati con due asterischi, il suggerimento ? di scegliere i prodotti erogabili ai celiaci da parte del SSN: il riferimento ? il Registro degli Alimenti dietetici senza glutine del Ministero della Salute (salute.gov.it).**