
Delizie di dattero

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

Non si pensa mai ai datteri come ingrediente, anche se bene si adattano ad ogni preparazione, proprio come l'uva sultanina. Essi, infatti, oltre a potersi mangiare da soli, sono ottimi nei dessert, ma un modo certamente inusuale ma consigliabile è quello di associarli a formaggi molto saporiti come: caprini, gorgonzola e pecorini stagionati.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

Per la torta: 250 grammi di datteri secchi, 100 grammi di noci, 100 grammi di mandorle, 5 uova, 30 grammi di fecola di patate, 1 cucchiaino di miele, 60 grammi di zucchero a velo, 50 grammi di burro, 1 bustina di vanillina, succo di arancia, 1 bicchierino di Rum, 1 bustina di lievito per dolci, poco latte, 1 pizzico di sale fino.

Per la glassa: 200 grammi di zucchero a velo, succo di limone, 1 albume.

Per la presentazione: alcuni datteri secchi, noci e mandorle.

PREPARAZIONE

Eliminare dai datteri il nocciolo, sbucciare le noci e le mandorle (meglio se eliminerete anche la pellicina), quindi tritare tutta la frutta secca con il liquore. Unire il miele e 40 grammi di burro precedentemente ammorbidito. Separare i tuorli dagli albumi e lavorarli con lo zucchero fino a farli diventare ben spumosi, aggiungere la vanillina, il succo di un'arancia, la fecola di patate, un pizzico di sale ed in ultimo la frutta.

ALIMENTAZIONE

Delizia di frutta secca secca tritata. Montare a neve gli albumi ed unirli al composto. A parte far sciogliere in un bicchiere con pochissimo latte il lievito ed amalgamare anch'esso all'impasto. Imburrare uno stampo circolare di 24 centimetri di diametro e versarvi il composto. Far cuocere per 50 minuti nel forno preriscaldato a 180°C. Controllare con uno stecchino la cottura, se lo stecchino rimane sporco continuare a cuocere il tempo necessario, altrimenti spegnere, togliere dal forno e lasciar raffreddare.

Per la glassa: Mescolare l'albume con il limone e lo zucchero a velo, stendere su tutta la superficie della torta e far freddare.

PRESENTAZIONE

Eliminare il nocciolo dai datteri, sbucciare le noci e le mandorle e creare con questi frutti delle decorazioni sul dolce.