

LA RICETTA

Gâteau de Savoie (dolce savoiaro)

CULTURA

30_03_2023



Ecco un dolce leggero e facile, non molto dolce, che ha radici antiche. Nel secolo di Francesco di Sales era una delle ricette più utilizzate nella regione, sia dai nobili che dai contadini. Utilizzavano il miele al posto dello zucchero.

Lo possiamo fare con facilità e si conserva bene per una settimana, avvolto in una pellicola di cucina.

Chi scrive ha usato uno stampo con il buco, ma si può usare anche uno stampo normale tondo oppure uno da torta.

Ingredienti per 8 porzioni

125 g di zucchero

1 cucchiaino di zucchero vanigliato

4 uova

55 g di farina

55 g di fecola di patate (maizena)

1 pizzico di sale

1 cucchiaio di farina per la teglia

Zucchero a velo per la decorazione

Preparazione

Preriscaldare il forno a 170°C (cioè termostato 5/6).

Separare gli albumi dai tuorli. Sbattere lo zucchero, la vaniglia o lo zucchero vanigliato con i tuorli per cinque minuti. Aggiungere gradualmente la farina, poi la maizena. Mescolare ad ogni aggiunta.

Aggiungere il pizzico di sale agli albumi. Sbatterli fino ad ottenere un composto duro. Per prima cosa aggiungere due cucchiaini di albumi alla pastella. Mescolare delicatamente dal basso verso l'alto per incorporare bene. Non appena la preparazione sarà omogenea, incorporare il resto degli albumi tutto in una volta e mescolare delicatamente allo stesso modo.

Imburrare una teglia. Aggiungere il cucchiaio di farina e distribuirlo uniformemente. Versare la preparazione nello stampo. Cuocere per 30 minuti. Per controllare che la torta sia cotta, infilare la lama di un coltello al centro della torta; se esce asciutto, la torta è cotta perfettamente.

Sfornare il dolce, aspettare dieci minuti, toglierlo dallo stampo e sistemarlo su un piatto,

poi spolverarlo con lo zucchero a velo. (Liana Marabini)