

## Ämmitaler Anke-Cake, torta dell'Emmental al burro



C'è una torta da merenda della zona che, fino a pochi anni fa, mi capitava di prendere spesso sia in panetteria che fra i prodotti della regione al supermercato.

Poi, visto che mi piaceva – e mi piace - così tanto, mi son deciso a cercare la ricetta, adattarla alla cucina di casa, prepararla e, chiaramente, divorarla.

Eccola qui: la torta dell'Emmental al burro!

Gustosa, saporita e, come in genere le ricette che preferisco, facile da preparare.

Qui son state indicate le quantità minime per preparare un piccolo stampo da plumcake. Possono essere tranquillamente raddoppiate senza timore: questo dolce, conservato in un sacchetto di carta, si conserva per un paio di giorni senza asciugarsi, vista la quantità di burro che contiene!

Può anche essere preparato in tante pirottine di carta forno per preparare delle piccole tortine *monoporzione*; i tempi di cottura andranno ovviamente modificati a seconda delle dimensioni.

Un paio di avvertenze, prima di cominciare: questa torta è molto, ma molto, golosa... trattenetevi dal farla fuori in pochi minuti.

E, importante, avere tutti gli ingredienti a temperatura ambiente; in particolare il burro (dev'essere morbidissimo) e le uova.

E ora, messi tutti gli ingredienti sul bancone della cucina, cominciamo a preparare l'Anke-Cake.

Ingredienti, per uno stampo da cm 10x20:

burro	g	125
uova	pz	2
zucchero	g	100
farina 00	g	125
lievito per dolci	bustina	1/2
scorza di limone	ct	1
zucchero a velo		QB

Preparazione:

Mescolare, possibilmente con una frusta elettrica, il burro ammorbidito e lo zucchero fino a ottenere una crema morbida e spumosa.

Mentre burro e zucchero vengono montati, rompere le uova in una ciotola, aggiungere qualche goccia di succo di limone e montarle con una frusta per un paio di minuti.

Quindi aggiungerle a poco per volta alla crema di burro continuando a mescolare velocemente fino a ottenere una crema gonfia e omogenea.

Mescolare insieme farina, scorza di limone e lievito per dolci e aggiungerli, mescolando molto delicatamente al resto dell'impasto.

Rivestire di carta forno uno stampo da plumcake (cm 10x20) e versarvi il composto.

Infornare a 180° (forno statico) per circa 35'.

Appena pronto (*controllare con uno steccolino, come sempre*) togliere dal forno e dopo qualche minuto trasferire la torta, con la carta forno, su di una gratella.

Cospargere di zucchero a velo e attendere che si raffreddi prima di cominciare ad affettare e addentare!

Buon appetito.

#### SUGGERIMENTI E NOTE:

- *Questa non è una torta light: il burro non è sostituibile; facciamocene una ragione!*
- *La scorza di limone può essere sostituita da scorza d'arancia; sconsiglio la vaniglia, nonostante in genere io cerchi di metterla dappertutto...*
- *Questo è un dolce adatto a tutti i momenti della giornata, dalla colazione, alla merenda fino al dopocena. Possibilmente solo in uno di questi momenti nell'arco di una singola giornata.*
- *Una curiosità: Anke è uno dei nomi del burro nel tedesco medievale ed è tuttora utilizzato colloquialmente in alcune parti della Svizzera.*