

# ANELLO ALLO ZENZERO

Ingredienti per 12 persone:

- 400 g di marmellata di albicocche
- 200 g di panna da montare
- 180 g di farina
- 150 g di zucchero
- 60 g di burro
- 40 g di zenzero fresco grattugiato
- 4 uova
- 2 cucchiaini di cacao amaro
- mandorle sgusciate e pelate
- 1 pizzico di sale
- burro per lo stampo

Con l'apposita mandolina, riducete in scaglie circa 50 g di mandorle.

Imburrate abbondantemente uno stampo ad anello di 26 cm di diametro, quindi rivestitelo completamente con le scaglie di mandorle.

Con lo sbattitore elettrico montate le uova con lo zucchero ed il sale fino ad ottenere un composto gonfio e soffice.

Unite allora delicatamente la farina setacciata, lo zenzero ed il burro fuso e freddo.

Versate l'impasto nello stampo, poi passate nel forno già a 190°C per 40 minuti circa: controllate la cottura del dolce infilzandovi uno stecchino di legno; se uscirà asciutto, sfornate l'anello, sformatelo su una gratella da pasticciere e lasciatelo raffreddare.

Poco prima di servirlo, tagliatelo orizzontalmente in 3 dischi e pennellateli abbondantemente con la marmellata molto liquida (per renderla tale dovrete riscaldarla, frullarla quindi passarla attraverso un fine setaccio).

Montate la panna fermissima; amalgamatela con il cacao poi raccoglietela in una tasca di tela per decorare munita di bocchetta spizzata, quindi fatela uscire formando un grosso ciuffo al centro dell'anello e altri più piccoli lungo il bordo. Completate con scaglie di mandorle e servite subito.

NB.

Potete preparare l'anello allo zenzero anche il giorno precedente, ma farcitetelo solamente al momento di servirlo.