

Magia di strati

È SULL'ALTERNANZA DI CONSISTENZE E SAPORI DIFFERENTI DA UN UNICO IMPASTO CHE SI BASA IL SUCCESSO ATTUALE SUI SOCIAL DELLA MAGIC CAKE

di Margherita Treves

Fenomeno virale

“Like”, “Like”. Uno, due, cento, mille volte... e la Torta Magica spopola nel **web**. Dopo la Cream Tart e la Nude Cake è il turno della Magic Cake, altro esempio di un fenomeno tipico della rete, ossia ricette apparse on line e grazie alla loro accattivante e spettacolare **fotogenia** diffuse a colpi di clic fino a diventare virali. Così è accaduto per questa torta che, con un unico impasto, offre **tre** strati differenti con consistenze e sapori ben distinti. La base è simile a un **flan**, la parte centrale è morbida come un **budino** e quella superiore richiama il **pan di spagna**.

Seguire la ricetta

Per ottenere l'effetto “magico” bisogna far attenzione al **rispetto** delle temperature degli ingredienti e alla **sequenza** di aggiunte al composto. I tuorli vanno sbattuti a lungo con lo zucchero, si uniscono poco alla volta burro fuso, farina e latte che, una volta cotti, resteranno sul fondo della teglia e avranno la consistenza di una **crema**. In ultimo si aggiungono gli albumi montati a ne-

ve senza mescolarli troppo in modo che restino i **grumi** in superficie e creino l'effetto pan di spagna. Il composto va versato in uno stampo rettangolare o quadrato imburrato e fatto cuocere in forno a **150°C** per circa 50 minuti. Una volta estratto, va lasciato **raffreddare** e posto in frigorifero per un paio di ore. Infine, si può procedere al taglio e scoprire così la magia!

Molte interpretazioni

La ricetta classica prevede la **vaniglia**, ma esistono molte altre versioni secondo gli **ingredienti** che si impiegano; castagna, cocco, mandorle, limone, caramello, zabaione, cioccolato da solo o abbinato alle arance, e perfino la polvere di matcha e il rabar-

baro. La fantasia non si ferma alla scelta degli ingredienti. Ad esempio la blogger Christelle Huet-Gomez, autrice del libro “Pasticceria magica”, suggerisce inusuali **versioni** plumcake, muffin, crostata e per Natale anche pain d'épice.

