PLUM-CAKE A TRE COLORI

Ingredienti per 6-8 persone:

- 200g di farina;
- 150g di zucchero;
- 200g di burro;
- 6 uova;
- 1 bustina di lievito per dolci;
- 1 bustina di vanillina;
- 70 g di mandorle sgusciate;
- 70 g di pistacchi;
- 50g di cacao amaro e un pizzico di sale.
- Per lo stampo: 20g di burro; 1 stampo da plum-cake della capacita di lt 1,5 circa.

Far scottare, separatamente, le mandorle e i pistacchi in acqua in ebollizione; scolarli, pelarli e frullarli separatamente con un cucchiaio di zucchero.
Mettere il burro, ammorbidito a temperatura ambiente, in una terrina, aggiungervi lo zucchero rimasto e il sale e mescolare gli ingredienti con un cucchiaio di legno fino a ottenere un composto gonfio e spumoso.
Incorporarvi, uno alla volta, le uova e la farina setacciata con il lievito e la vanillina.
Dividere il composto in 3 parti; incorporare a un impasto le mandorle, all'altro i pistacchi e al terzo il cacao.
Foderare lo stampo, leggermente imburrato, con un foglio di carta vegetale e spennellarla con il burro fuso rimasto; versare i composti, alternando i colori, nello stampo preparato fino a 2/3 della sua capacità e far cuocere il plum-cake in forno preriscaldato a 180° per 50 minuti circa.
A cottura ultimata, sformarlo, privarlo della carta vegetale e farlo raffreddare.