

Torta Guinness

Ecco un'altra fantastica ricetta della mia adorata Nigella, è pubblicata nel libro "Nigella Feast", all'interno di un affascinante capitolo tutto dedicato al cioccolato.

E' una torta simile alla mud cake come consistenza, risulta molto umida e morbida, ed è ottima anche senza frosting.

Il frosting è molto dolce, e bilancia bene la torta che non risulta invece particolarmente zuccherosa.



Ingredienti per una torta di diametro 22cm:

- per la l'impasto:
 - 250 ml di birra Guinness
 - 250 gr di burro
 - 75 gr cacao amaro
 - 400 gr zucchero semolato
 - 140 ml di panna acida
(in alternativa si può usare lo yogurt magro non zuccherato)
 - 2 uova intere
 - 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
 - 275 gr farina 00
 - 2 cucchiaini e 1/2 di bicarbonato di sodio
- per la crema (frosting):
 - 300 gr formaggio Philadelphia
 - 150 gr zucchero a velo
 - 125 ml di panna fresca

Preriscaldare il forno a 180°C, imburrare una teglia ad anello apribile e ricoprire il fondo con un disco di carta forno.

Mettere sul fuoco una casseruola ampia in cui versare la birra

e il burro, e a fuoco lento cuocere finché il burro non è completamente fuso.



Aggiungere lo zucchero ed il cacao, e amalgamare molto bene con una frusta rompendo tutti gli eventuali grumi.



In una ciotola unire la panna acida alle uova e l'estratto di vaniglia, ed amalgamare molto bene. Versare poi nella casseruola e, per ultima, aggiungere la farina con il bicarbonato.



Emulsionare molto bene con la frusta.

Non appena il forno è caldo, versare l'impasto nella tortiera, infornare e cuocere per circa 45 minuti.



Fare la prova con uno stecchino e controllare se questo esce asciutto. In caso contrario, continuare la cottura per altri 5-10 minuti.

Lasciare raffreddare completamente la torta su una gratella.



Quando è fredda, sformare dalla teglia ad anello, e trasferire la torta sul piatto di portata.

Preparare il frosting: una volta che il formaggio avrà raggiunto la temperatura ambiente, versarlo nella ciotola dell'impastatrice con la frusta a foglia, ed incorporarvi lo zucchero a velo setacciato. In alternativa, se non si vuole perdere tempo a setacciare lo zucchero, frullare per primo lo zucchero a velo per eliminare tutti i grumi, poi aggiungere il formaggio. Quando zucchero e formaggio si saranno bene amalgamati, aggiungere la panna poco per volta (potrebbe non servire tutta) finché la crema non ha una consistenza morbida e ben spalmabile.

Versare tutto il frosting sulla torta, e spargere con un cucchiaino o un leccapentole, creando qualche picco per imitare la schiuma che normalmente si forma sul bicchiere della famosa birra.

Mantenere in frigorifero fino al momento di servire.

Ecco qua: la torta si presenta compatta e umida all'interno,

ma ben strutturata. La crema forma uno strato abbondante e vellutato, seducente ad ogni morso.

