

# Mud cake – torta di fango

La Mud cake (torta di fango) è un tipico dolce anglosassone, una ricca torta al cioccolato fondente molto compatta.

Si presta molto bene ad essere usata come base per torte decorate, anche a più piani, poichè contenendo molto burro

rimane compatta e non si schiaccia come farebbe un normale pan di spagna.

Come consistenza è abbastanza simile alla torta Victoria Sponge (quest'ultima senza cioccolato), altro impasto molto adatto per torte a piani.

Essendo molto umida all'interno non è necessario farcirla, in questo caso infatti io l'ho semplicemente glassata in superficie utilizzando una crema ganache al cioccolato fondente.

Volendo però si può comunque farcire con qualsiasi tipo di crema, oppure con semplice panna montata, glassando poi a piacere.

Ingredienti per una torta di diametro 26 cm: (se si utilizza uno stampo più stretto, per esempio 20 o 22cm, la torta risulterà molto più alta. Bisognerà anche aumentare il tempo di cottura; vedi più in basso)

- per la torta:

- 250 grammi di burro a cubetti
- 200 grammi di cioccolato fondente
- 400 gr di zucchero semolato
- 300 ml acqua
- 1 cucchiaino di caffè in polvere
- 200 gr farina 00
- 5 gr lievito istantaneo per dolci
- 30 gr cacao amaro in polvere



- 3 uova sbattute
- per la ganache al cioccolato:
  - cioccolato fondente 250 gr
  - panna fresca 250 gr
  - 30 gr burro

Preriscaldare il forno (statico) a 150°. Imburrare una tortiera di diametro 26 cm, e foderarne il fondo con un disco di carta forno, premendo bene con le dita per farlo aderire. In questo modo, una volta cotta, basterà passare un coltello lungo i bordi e si riuscirà a sfilare la torta senza difficoltà.

In una casseruola unire il burro, il cioccolato fondente spezzettato, lo zucchero, l'acqua e il caffè in polvere. Riscaldare a fiamma dolce e mescolare finché lo zucchero non è completamente sciolto e sia il burro che il cioccolato non si



sono fusi uniformemente.

Lasciare raffreddare per 10 minuti.

Setacciare le farine e il cacao in una ciotola capiente. Versare i liquidi sulle farine e mescolare con un cucchiaino di legno.

Aggiungere le uova, precedentemente aperte e sbattute con una forchetta. Mescolare ancora molto bene fino ad uniformare il composto.

Se rimangono all'interno dell'impasto alcuni grumi di farina, si può anche utilizzare un frullatore ad immersione per qualche secondo, in modo da rendere il composto molto liscio.

Non bisogna preoccuparsi se **il composto risulta molto liquido**, perchè addenserà in cottura. La mud cake deve infatti rimanere umida all'interno quindi è necessario avere un impasto con questa consistenza per fare in modo che in forno non asciughi

troppo.

Versare nella teglia ed infornare per 1 ora e 20 minuti (per una tortiera da 24 cm almeno 1 ora e 40, per un diametro 20 cm circa 2 ore), dopodichè controllare se la torta è cotta inserendo uno stecchino in più punti e verificando che esca asciutto, altrimenti prolungare la cottura ancora di qualche minuto, ripetendo la prova dello stecchino ogni 2 minuti.

Sformare il dolce: passare un coltello affilato lungo i bordi e ribaltare la torta su un piatto, togliere delicatamente dal fondo il disco di carta forno e ribaltare nuovamente su una gratella, dopodichè fare raffreddare completamente.

Una volta fredda, con un coltello seghettato piuttosto lungo (oppure con l'**archetto tagliatorte** se lo si possiede, vedi qui), rimuovere la calotta superiore in modo da pareggiare il dolce per la successiva glassatura.



Preparare la **ganache**:

Portare a bollire la panna con il burro in un pentolino, nel frattempo grattugiare il cioccolato o tritarlo finemente con il coltello.

Togliere il pentolino dal fuoco, versarvi dentro il cioccolato e attendere circa 1 minuto. Dopodichè mescolare a fondo con un cucchiaino di legno o una frusta finchè il cioccolato non è completamente sciolto e la crema risulta liscia e lucida. Lasciare raffreddare fino a temperatura ambiente, assicurandosi però che la crema rimanga fluida, altrimenti risulterà difficile glassare uniformemente il dolce.

Se questo dovesse avvenire, passarla qualche secondo sulla fiamma finchè non fluidifica (temperatura circa 36/37°, che potete tranquillamente verificare immergendo un dito nella

crema. Se si fatica a percepire il liquido sul dito, la temperatura è corretta).

Lasciando la torta sulla gratella, appoggiare quest'ultima su una teglia da forno foderata con carta forno, (in questo modo una volta terminata l'operazione di glassatura potrete recuperare la crema in eccesso che sarà colata dalla torta) dopodichè versare molto lentamente la ganache iniziando dal bordo esterno della torta (verificando che coli uniformemente su tutti i lati) dopodichè su tutta la superficie, senza utilizzare spatole o coltelli, in modo da lasciare la superficie perfettamente liscia.



Fare raffreddare per almeno un paio d'ore prima di servire (meglio se in frigorifero).

Ecco la torta raffreddata e tagliata:



NOTA: la ganache può essere utilizzata così com'è, per ottenere un effetto lucido e compatto. Altrimenti, la si può **montare con le fruste elettriche** per 2/3 minuti, poi utilizzare con il sac-à-poche per decorare, risulterà opaca ed avrà una consistenza morbida e spumosa poichè avrà incorporato aria..