

Ricette a quadretti

Chocolate Guinness cake



E' esattamente da un anno che voglio cucinare questa torta ma ho aspettato che arrivasse **St Patrick's day** per postarla sul blog!

La ricetta viene da un giornale di cucina che ho acquistato direttamente in **Irlanda**, in occasione di un viaggio che ho fatto per festeggiare questa ricorrenza con alcuni amici che vivono vicino a Cork.

La torta si chiama in questo modo sia perchè prevede l'aggiunta della famosa **stout**, simbolo dell'Irlanda, nell'impasto ma anche perchè dovrebbe ricordare una pinta di **Guinness** nel contrasto tra il nero della base ed il bianco della glassa. La ricetta in mio possesso però aggiunge un paio di cucchiaini di birra anche nel **topping** quindi si perde un po' l'effetto visivo del bianco/nero.

Ho poi scoperto, facendo un po' di ricerche in internet, che quasi tutte le ricette in giro sul web utilizzando una copertura ottenuta mescolando **cream cheese** e zucchero a velo, piuttosto che la glassa che ho preparato io...

In più devo dire che il gusto della Guinness non si sente tantissimo, anche se sicuramente va ad esaltare il gusto del **cioccolato**, quindi tenterò un altro esperimento l'anno prossimo, aumentando la percentuale di birra e cambiando *topping*!

N. porzioni: 10

Tempo: 120 min

Ingredienti

- 110 gr burro
- 75 gr cioccolato fondente
- 200 ml Guinness + 2 tablespoon
- 200 gr farina
- 20 gr cacao in polvere
- 1 tablespoon lievito
- 3 uova
- 200 gr zucchero di canna bianco
- **per la glassa**
- 3 tablespoon panna acida
- 200 gr zucchero a velo

Istruzioni

1. Sciogliere burro e cioccolato a bagnomaria, quindi lasciar raffreddare a temperatura ambiente e aggiungere la birra.
2. Mescolare in una ciotola la farina col cacao ed il lievito.
3. In un'altra ciotola sbattere con le fruste elettriche le uova con lo zucchero, fino ad ottenere un composto spumoso.
4. Aggiungere alle uova metà del composto di cioccolato e burro e metà della farina e del cacao setacciati.
5. Mescolare finchè gli ingredienti saranno ben amalgamati, quindi ripetere con l'altra metà dei composti.
6. Imburrare ed infarinare uno stampo a cerniera da 24 cm di diametro, riempire col composto ed infornare per 40 minuti a 180° (in forno già caldo).
7. Sfornare la torta e lasciarla raffreddare su una gratella prima di sformarla.
8. Preparare la glassa mescolando zucchero a velo, panna acida e 2 tablespoon di birra.
9. Spalmare la glassa sulla torta e servire.