

# TORTA ALLA GUINNESS



tratta da [www.ricette.giallozafferano.it](http://www.ricette.giallozafferano.it)

La **Torta alla Guinness** è diventato un passatempo nazionale, oramai tutti si dilettono a realizzare questo dolce. L'ingrediente principale è la **birra Guinness**. La famosa Stout o nera irlandese ha preso negli anni sempre più piede in cucina, utilizzata nella preparazione sia di carni che di dolci. L'aspetto finale della torta ricorda il boccale di birra scura con sopra la sua schiuma.

- Difficoltà: **bassa**
- Preparazione: **30 min**
- Cottura: **70 min**
- Dosi per: **12 persone**
- Costo: **basso**

## Ingredienti:

**Burro** a temperatura ambiente 225 g

**Zucchero di canna** 350 g

**Uova** 4

**Farina 00** 225 g

**Cacao amaro in polvere** 100 g

**Birra Guinness** 400 ml

**Lievito in polvere per dolci** 16 g

## **PER LA RICOPERTURA**

**Mascarpone** 200 g

**Formaggio fresco spalmabile** 200 g

**Zucchero a velo** 250 g

## Preparazione:

- Preriscaldare il forno a 180°

- Setacciate in una ciotola la farina insieme con il lievito e il cacao amaro. Poi mettete in una ciotola il burro morbido e lo zucchero di canna scuro e lavorate gli ingredienti insieme con una planetaria oppure con lo sbattitore elettrico per ridurre tutti in crema.
- Unite le uova ad una ad una e continuate ad amalgamare fino a che non saranno ben incorporate nel composto. Aggiungete un cucchiaino alla volta le polveri, fino ad ottenere un impasto omogeneo e cremoso. Infine aggiungete a filo la birra Guinness e mescolate
- Imburrate e foderate una tortiera con cerchio apribile del diametro di 22-24 cm con carta da forno, e versateci dentro l'impasto della torta in modo omogeneo. Infornate in forno caldo a 180° per 1 ora e 10 minuti, quindi sfornate la Guinness cake e lasciatela raffreddare.
- Preparate intanto la crema per la ricopertura: mescolate il mascarpone con il philadelphia e lo zucchero a velo, lavorando gli ingredienti con una frusta per ottenere una crema morbida e densa. Versate la crema sulla torta e spatolatela formando dei ciuffi mossi che ricordino la schiuma della birra Guinness. La vostra Guinness cake al cioccolato è pronta per essere servita!

Potete preparare la ricopertura della Guinness cake con 200 gr di mascarpone e 200 gr di panna montata oppure con della crema chantilly o ancora con uno zabaione fatto con del buon whiskey irlandese.

Conservate la Guinness cake al cioccolato coperta in frigorifero per 3 giorni.