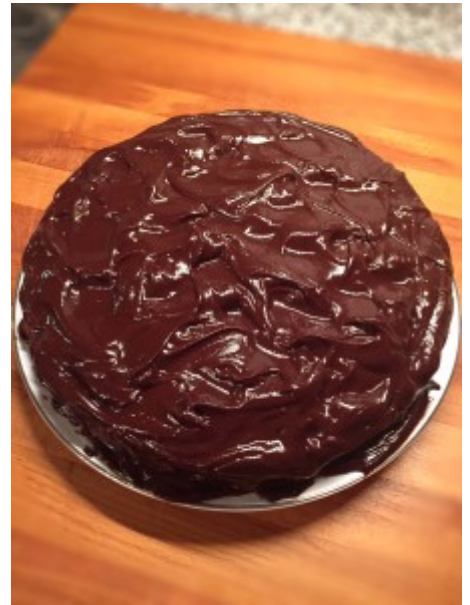


Devil's food cake

Ecco la famosa Devil's food cake (letteralmente, "torta **cibo del diavolo**"), una torta americana al doppio cioccolato. È una base umida ricca di cacao amaro, ripiena e glassata con una crema di cacao e cioccolato fondente molto burrosa, morbida e malleabile. È semplice da realizzare ma di sicuro effetto. Ho seguito la ricetta della chef Nigella Lawson. che per me è sempre una garanzia !



Ingredienti per una torta di diametro 24/26cm:

(in realtà andrebbe realizzata in due teglie di diametro 20cm, e ne risulta una torta di altezza complessiva di oltre 10cm, molto "american style"; con le teglie da 26cm risulta un'altezza totale di circa 5cm).

per la torta:

- 50 gr cacao amaro
- 100gr zucchero di canna muscovado
- 250ml acqua bollente
- 225 gr farina 00
- 1/2 cucchiaino di lievito
- 1/2 cucchiaino di bicarbonato
- 2 uova
- 125 gr burro
- 150 gr zucchero bianco
- due cucchiaini di estratto di vaniglia

per la glassa:

- 125 ml di acqua
- 30 gr zucchero muscovado

- 170 gr burro
- 300 gr cioccolato extra-fondente

Preriscaldare il forno (statico) a 180°.



Iniziare pesando il cacao amaro e lo zucchero di canna muscovado, a cui aggiungere l'acqua fatta bollire a parte; mescolare per eliminare tutti i grumi e tenere a parte.

Ridurre a crema il burro con lo zucchero bianco nella ciotola dell'impastatrice, poi aggiungere metà degli ingredienti secchi (farina, lievito e bicarbonato), un uovo intero, il resto degli ingredienti secchi poi il secondo uovo, ed amalgamare bene.



Infine, incorporare la vaniglia e la salsa al cacao, mescolando fino ad eliminare tutti i grumi.

Imburrare le due teglie e ricoprirne il fondo con un disco di carta forno, dividere l'impasto a metà ed informare per 30 minuti.



Se si utilizzano due ripiani del forno, invertire le teglie tra loro quando sono trascorsi 15 minuti. Le torte sono cotte quando l'impasto si stacca dai bordi.



Sfornare e lasciare intiepidire circa dieci minuti, dopodiché sformare ribaltando su due gratelle, togliere il disco di carta forno e fare raffreddare completamente.

Mentre le torte raffreddano preparare la glassa:

In un pentolino unire l'acqua, lo zucchero e il burro, fare sciogliere a fiamma moderata mescolando spesso.



Appena la miscela bolle spegnere il fuoco ed unire il cioccolato spezzettato. Mescolare con una frustina finchè la crema non risulta liscia e lucida.



Raffreddare a temperatura ambiente per circa 2 ore, finché il composto non risulta spalmabile.

Al momento di decorare la torta disporre il primo disco sul piatto di portata, distribuirvi sopra circa 1/3 della glassa e allargarla sul disco.



Sovrapporre il secondo disco e versare la restante glassa, spargendola ai lati con l'aiuto di una spatola, e glassando la superficie con movimenti destra-sinistra, creando qualche onda.

Sarebbe meglio servire a temperatura ambiente, oppure refrigerare in frigorifero estraendo la torta almeno 15 minuti prima di servirla, anche se questa glassa non si indurisce mai completamente quindi rimane abbastanza morbida anche se la torta è fredda.