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 cucchiaio 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 cucchiaio 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.