

Torta segreta al cioccolato

Questa ricetta fantastica mi è stata data da un'amica qualche tempo fa. E' molto simpatica perchè parte dell'impasto viene tenuto a parte per essere poi usato come glassatura.

E riguardo al nome? Che dire ... Bel titolo da dare a una torta! E poi io non sono mai stato

granché a tenere i segreti. Federica, non me ne volere, ma questa torta è troppo buona, non si può non condividere!

Si realizza con il Bimby [tra parentesi ho indicato anche i tempi per realizzarla a mano].



Ingredienti:

- 4 uova
- 60 gr cacao amaro
- 100 gr vino rosso
- 200 gr burro morbido
- 150 gr farina 00
- 300 gr zucchero
- 1 bustina di lievito x dolci

Preriscaldare il forno (statico) a 160°.

Mettere nel Bimby il burro con lo zucchero, il cacao e il vino, cuocere 7 minuti 50° velocità 3 [a fiamma bassissima per circa 5-6 minuti mescolando di continuo]. Tenere da parte 1 misurino e mezzo di questo impasto [circa 150ml], servirà per glassare la torta. Aggiungere farina e uova e impastare. 1 minuto vel.5 [velocità medio-alta di un mixer]. Aggiungere il lievito e mescolare. 20 sec. Vel.5 [velocità medio-alta].

Infornare in una teglia imburrata e infarinata. Cuocere 30minuti a 160°.

All'uscita dal forno, lasciare raffreddare qualche minuto,

sformare sul piatto di portata e glassare con la miscela tenuta a parte. Eventualmente riscaldarla qualche secondo al microonde per renderla piu fluida prima di glassare.