



LA MIA TORTA TRA SCOZIA E CIOCCOLATO Di VIRGINIA SARDI

Quando sei una bambina degli anni '80 cresciuta con i cartoni della Disney, credi nelle favole e con quelle ti porti dietro il sogno del principe azzurro.

Vent'anni dopo... la mia favola è diventata vera quando ho conosciuto Fabio, quell'uomo che tutt'ora mi supporta e sopporta e che poi è diventato mio marito e il padre di mia figlia. La nostra avventura inizia in modo insolito, fuori dagli schemi: compriamo un pub. Si avete capito proprio bene, nel 2001 a Livorno, compriamo un pub!

Fabio esperto di viaggi soprattutto oltremarina, io poco più che una ragazzina ancora indecisa su che fare della propria vita e mai stata oltre Firenze, partiamo per il nostro primo viaggio assieme, destinazione Scozia, dove nasce l'impronta da dare al nostro pub.

L'avventura funziona, ci fa conoscere un sacco di gente bella e ci porta nuove avventure. Sono passati 23 anni e siamo ancora lì, noi due assieme, a dispensare buon cibo, buona birra, chiacchiere in amicizia e condividere la nostra passione per la Gran Bretagna, soprattutto con serate a tema. Negli anni siamo tornati molte volte in Inghilterra perché regala sensazioni, pace, storie meravigliose anche attraverso la sua meravigliosa natura fatta di vallate, montagne, laghi, fiumi, cascate, ma soprattutto attraverso i sorrisi delle persone.

Mi sono appassionata di questa cultura in tutte le sue sfaccettature, tra cui il cibo e in particolare una torta che faccio spesso al pub e di cui ricordo ancora il mio scetticismo, la prima volta che l'ho assaggiata lì, "ma davvero la birra in un dolce??."

Torno con la memoria a quel primo assaggio, sento questo tripudio soffice di cioccolato, esaltato da una crema delicata di formaggio aromatizzata al whisky e... saranno state le montagne, il profumo della natura, il suono delle cornamuse in sottofondo, ma me ne sono innamorata al primo morso.

Ed è questo che ho ricordato come prima cosa, quando Zàini mi ha chiesto di raccontare un dolce al cioccolato che facesse parte della mia storia!

Ecco la ricetta, ti mostro come prepararla a casa e spero che ad ogni morso potrai immaginare l'emozione irripetibile delle cornamuse che suonano di sottofondo.

*Ah, nel 2005 ci siamo sposati, sai com'è venuto vestito mio marito??
Te lo racconto nel prossimo dolce al cioccolato.*

#StorieDiCioccolatoZaini
@VIRGYSKITCHEN



LA MIA TORTA TRA SCOZIA E CIOCCOLATO STOUT CHOCOLATE CAKE

La stout chocolate cake è un dolce morbido al cioccolato, soffice e profumato con sopra una crema al formaggio che lo rende irresistibile.

Questo dolce proviene dall'oltremarica e si trova in tutti bar e pub della zona.

La stout chocolate cake ha una base di birra scura e cioccolato e si sa questo è uno di quegli abbinamenti che in cucina si definiscono perfetti.

Se non sei mai stato oltremarica non puoi non preparare questa fantastica torta.



INGREDIENTI:

- **230 g** burro a temperatura ambiente
- **350 g** zucchero di canna
- **4** Uova
- **230 g** farina 00
- **100 g** cacao amaro in polvere Emilia Zaini
- **400 ml** Birra Stout
- **16 g** lievito in polvere per dolci
- **PER LA COPERTURA**
- **200 g** mascarpone
- **200 g** formaggio fresco spalmabile
- **250 g** zucchero a velo



Difficoltà
FACILE



Preparazione
85 min



Porzioni
6/8 persone



- 1** Inizia con il setacciare gli ingredienti solidi (farina, zucchero, cacao e lievito). Nella ciotola della planetaria metti lo zucchero setacciato e il burro a pomata, cioè morbido (toglilo dal frigorifero un'ora prima). Lavora per qualche minuto. Puoi usare anche una ciotola e le fruste elettriche non farà differenza.

CONSIGLIO

Per essere sicuri che la torta sia cotta, fai la prova stecchino, se dopo che lo hai inserito risulterà umido vuol dire che manca ancora qualche minuto di cottura.

Non mettere la crema al formaggio sopra il dolce quando è ancora caldo altrimenti tenderà a sciogliersi.

Se non lo servi subito, puoi anche decidere di aggiungere la crema in un secondo momento.

- 2** Una volta che avrai ottenuto una crema liscia aggiungi una per volta le uova. Ora è il momento di aggiungere gli ingredienti solidi setacciati che sono rimasti. Inizia con la farina, poi il cacao e infine il lievito. Aggiungi poco alla volta in modo da ottenere un composto liscio.
- 3** È arrivato il momento di aggiungere la birra, poca alla volta a filo, continuando a girare alla minima velocità. Dovrai ottenere un impasto senza grumi e molto morbido.
- 4** Prendi la teglia e ricoprila con carta forno oppure con burro e farina e inserisci l'impasto. Forno preriscaldato a 180 gradi statico per 1 ora e 10 minuti. Se vedi che si brucia e diventa troppo scuro sopra, copri con l'alluminio e continua a cuocere.
- 5** Nel frattempo, prepara la crema. Sempre nella planetaria o in una ciotola con le fruste elettriche metti formaggio spalmabile, mascarpone e zucchero a velo e mescola fino ad ottenere una crema liscia. Qui puoi decidere se fare la versione più strong e aggiungere un bicchierino di whisky. Questo dipende dai gusti ovviamente.



- 6** Una volta che la torta sarà pronta, sfornala e aspetta che sia fredda.
Ora puoi aggiungere la crema al formaggio.
- 7** Anche qui sta alla tua fantasia, puoi trasferire la crema in una sac a poche e metterla sopra al dolce in modo ordinato oppure mettere la crema e sopra e con l'aiuto di una spatola lisciarla.
Spolverata di cacao sopra e vedrai finirà in un attimo.