

Guinness chocolate cake “my way”! A me, a te, a noi...



Noi tutti abbiām un compleanno
ogni anno
ed uno solo all’anno ahimè ce n’è
ma ci son 364 non compleanni
che noi preferiamo festeggiar!
Un Buon non compleanno a te

a te, a me?
Un Buon non compleanno a te
a te, a me?
Brindiamo tutti insieme con un altro po' di thè
un buon non compleanno a te!
Un Buon non compleanno a noi
a noi, a noi?
Un Buon non compleanno a noi
a noi, a noi?
Se c'è il buon senso unanime
tu brinda con chi vuoi
un buon non compleanno a noi!
Un Buon non compleanno a tutti
a tutti, a tutti?
Un Buon non compleanno a tutti
a tutti, a tutti?
La nostra grande festa è
per i belli e per i brutti!
Un buon non compleanno a te!

[Alice e il Cappellaio Matto – da “Alice nel Paese delle Meraviglie” di L. Carroll]

Si noterà mica che ho poco riletto “Le avventure di Alice nel Paese delle Meraviglie”?

Dopo la sindrome del Bianconiglio, stavolta tocca al Cappellaio Matto.

E il prossimo...chi sarà?!?!?

Ma se con gli “anta” inizia una seconda giovinezza, sarà anche bene rispolverare un po' di classici dell'infanzia – adolescenza, o no?

Ci sto girando intorno, ho volutamente by-passato il giorno incriminato, senza festeggiamenti e/o candeline da spegnere ed ora che “the day X is over” che ne dite di una bella fetta di torta per celebrare tutti insieme il nostro “non compleanno”?

Non so a voi, ma a me le feste comandate sono andate sempre un poco strette, questo quasi obbligo di essere felici e sorridenti a tutti i costi solo perché lo dice il calendario (mentre magari vorresti mandare al diavolo il mondo intero) mi ha sempre dato un certo fastidio.

Quant'è più bello invece festeggiare nel momento in cui se ne ha voglia, quando il sorriso nasce spontaneo, senza “imposizioni” di data o convenzioni stabilite?

Oggi per me gira così, oggi ho voglia di trattarmi bene e farmi un piccolo regalo,

oggi ho voglia di una fetta di torta golosa, di quelle che non ti concedi tutti i giorni e che ti fanno sentire coccolata e appagata.

Oggi ho voglia di condividere questa giornata e questa torta con tutti voi, di festeggiare insieme un allegro “non-compleanno”...il mio, il tuo, il nostro.

Che ne dite, ci state?

Piattino e forchettina in mano, io inizio a tagliare.

Chi si fa avanti per primo?



[ricetta modificata da qui]

Guinness chocolate cake

Tempo di preparazione 40 minuti

Tempo di cottura 1 ora 15 minuti

Tempo passivo	2 ore
Porzioni	8-10 persone

Ingredienti per uno stampo da 20 cm

per la torta

- 300 ml di birra Guinness
 - 200 gr di zucchero semolato
 - 50 gr di zucchero muscovado
 - 120 gr di farina 00
 - 50 gr di amido di mais
 - 170 gr di mascarpone
 - 3 uova
 - 75 gr di cacao amaro in polvere (meglio olandese, tipo Van Houten)
 - $\frac{1}{2}$ fava tonka grattugiata
 - 1 cucchiaino di bicarbonato
 - $\frac{1}{2}$ cucchiaino di lievito per dolci
- sale

per il frosting

- 110 gr di mascarpone
- 110 gr di ricotta (molto ben asciutta)
- 50 gr di zucchero a velo

Procedimento

1. Setacciare insieme le farine con il lievito e il bicarbonato ed aggiungere un pizzico di sale.
2. Setacciare il cacao in una seconda ciotola ed amalgamarlo pian piano alla birra fino ad ottenere un composto fluido con il quale ammorbidire, poco alla volta, il mascarpone.
3. Montare le uova con i due tipi di zucchero fino a che risulteranno ben gonfie e spumose.
4. A mano con una frusta, aggiungere una parte della farina, fatta cadere a pioggia da un setaccio, seguita da una parte del composto di birra-cacao-mascarpone.
5. Proseguire alternando farina e mix al cacao fino ad esaurimento, terminando con la farina. Mescolare bene per non formare grumi.
6. Trasferire l'impasto (sarà piuttosto fluido) in uno stampo (meglio se a cerniera) imburrato e infarinato e cuocere in forno caldo a 180°C per un'ora, abbassare la temperatura a 160°C e proseguire al cottura per altri 10-15 minuti circa, fino a che

l'interno risulterà asciutto alla prova stecchino.

7. Dopo i primi 50 minuti, coprire la superficie con un foglio d'alluminio.

8. Sfornare, lasciar riposare la torta nello stampo per 15 minuti, poi sformarla e farla raffreddare del tutto su una griglia.

9. Con la frusta, lavorare il mascarpone e la ricotta con lo zucchero a velo in modo da ottenere una crema densa e vellutata.

10. Spalmare la crema sulla superficie della torta, e conservare al fresco per circa un'ora prima di servire.

Note

Appena sfornata, la torta tende a "sedersi" un po'. E' del tutto normale.



Goduria allo stato puro!

Buon “non-compleanno” ed un abbraccio a tutti, alla prossima...