

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crazy cake

DOSI PER: 1 pezzi DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 30 min COSTO:
molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



La crazy cake è proprio una torta pazza! Sì perché per farla dovrete mettere a tacere il pasticciere che è in voi e sconvolgere tutte le regole della pasticceria. La cosa che più caratterizza questa torta è il metodo di preparazione della pastella, infatti questa va semplicemente mescolata direttamente nello stampo che utilizzerete per la sua cottura, semplice no?

In davvero 5 minuti avrete pronta la pastella che cuocerà in forno per una mezz'oretta... veloce e buonissima, vi conviene avere sempre in casa gli ingredienti per prepararla all'ultimo minuto in qualsiasi occasione, per di più il cioccolato di solito piace molto a tutti.

Per abbellirla realizzate una ganache lucida che distribuirete a piacere sulla superficie della torta e avrete un dolce buono ma anche bello ed elegante da presentare.

Provate anche queste deliziose [torte di origine americana](#):

[Chiffon cake](#)

[King cake](#)

[Torta brownies](#)

INGREDIENTI

FARINA 00 190 gr

ZUCCHERO 100 gr

CACAO AMARO 30 gr

BICARBONATO DI SODIO 6 gr

SALE 2 gr

OLIO DI SEMI 70 gr

ACETO BIANCO 15 gr

ESTRATTO DI VANIGLIA 5 gr

ACQUA 240 ml

PER LA GANACHE

PANNA FRESCA 120 gr

CIOCCOLATO FONDENTE 200 gr

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la crazy cake dovrete dotarvi di uno stampo da 18 cm e iniziare a aggiungere gli ingredienti a partire da quelli secchi. Partite dalla farina, aggiungete lo zucchero e il cacao amaro.
- 2 Unite anche il bicarbonato, il sale, l'olio di semi, l'aceto bianco e l'estratto di vaniglia oppure, se preferite, i semini della bacca di vaniglia e l'acqua. Non vi resterà che mescolare molto bene fino ad ottenere una pastella molto liscia. Mi raccomando l'unica accortezza è proprio questa che non vi siano grumi nella pastella perchè ovviamente se ci fossero ve li ritrovereste all'interno della torta con un risultato piuttosto sgradevole.
- 3 Ora non vi resta che infornare a 180°C in forno ventilato e lasciate cuocere per circa 30

minuti o fino a che la torta sarà cotta. Per verificare la cottura della torta inserite uno stuzzicadenti di legno e se ne uscirà pulito potrete considerare il dolce cotto e pronto da sfornare.

- 4 Nel mentre che la torta cuoce, potrete realizzare una buonissima ed elegantissima ganache per rendere il vostro dolce ancora più bello ed accattivante. Mettete sul fuoco un pentolino con la panna e portatela quasi a bollore.

Pesate anche il cioccolato fondente, se usate le tavolette di cioccolato abbiate l'accortezza di spezzettarle in pezzi uniformi in modo tale che si possa sciogliere uniformemente nella panna bollente.

Unite, quindi, il cioccolato alla panna e mescolate fino a che il cioccolato non sia completamente sciolto formando una crema lucida e giustamente densa.

- 5 Sfornate il dolce, lasciatelo raffreddare per 5 minuti, quindi estraetelo dallo stampo. Lasciate freddare il dolce completamente prima di decorarlo con la ganache.

- 6 Colate la ganache sul dolce e create delle decorazioni con un cucchiaino. La ganache sarà sufficientemente densa da poter realizzare dei disegni sulla superficie.