

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Guinness cake

LUOGO: [Europa / Irlanda](#)

DOSI PER: [12 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



La **Guinness cake**, chiamata anche **torta Guinness**, è un [dolce](#) di origine irlandese a **base di birra scura e cacao**. È un **dessert davvero unico e speciale**, caratterizzato da un **sapore intenso e corposo**, con un leggero retrogusto di caffè e liquirizia. La torta ha un **colore molto scuro**, quasi nero, e una **consistenza morbida e umida impossibile da descrivere a parole**, puoi solo assaggiarla per poter capire di cosa stiamo parlando.

La Guinness cake può essere decorata in diversi modi. La decorazione più classica è una semplice spolverata di zucchero a velo. In alternativa, puoi ricoprire la torta con una [ganache al cioccolato](#) per

un **effetto ancora più dark**, oppure, come nella nostra ricetta, puoi decorare la Guinness cake con un goloso e spumoso frosting al [mascarpone](#) e panna, il contrasto tra lo scuro dell'impasto e il bianco del frosting sarà bellissimo da vedere, soprattutto sulla fetta tagliata.

Quindi, se vuoi scoprire il gusto e la consistenza della Guinness cake, magari per la ricorrenza di San Patrizio, **non ti resta che provare la nostra ricetta!**

Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

[Cupcake di San Patrizio](#)

[Pancakes](#)

[Mochi](#)

[Pasticciotti leccesi](#)

[Apple pie](#)

INGREDIENTI PER LA BASE

FARINA 00 250 gr

ZUCCHERO DI CANNA 200 gr

BURRO 200 gr

BIRRA GUINNESS 100 gr

UOVA 4

LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

INGREDIENTI PER IL FROSTING

MASCARPONE 150 gr

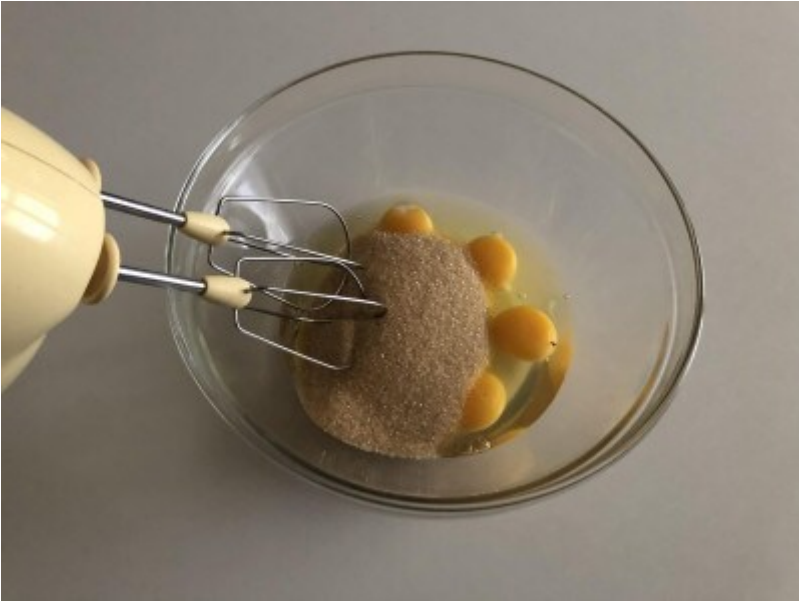
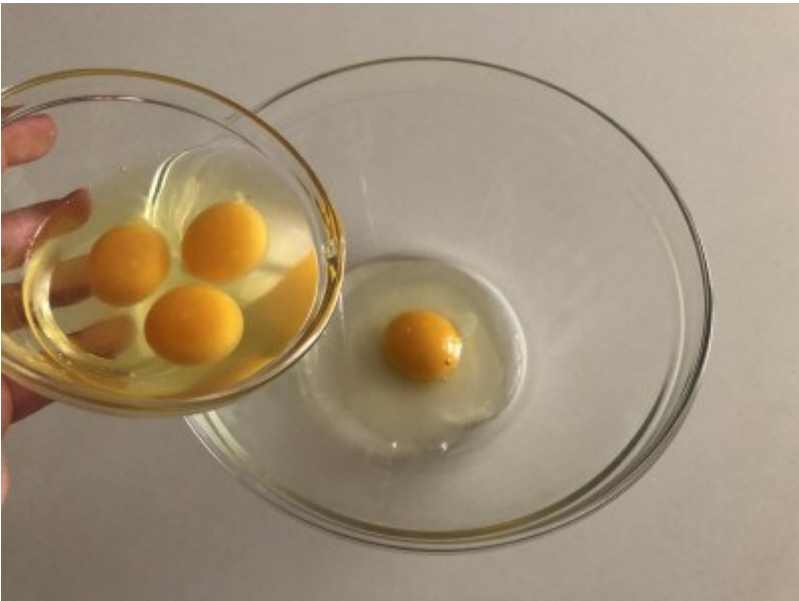
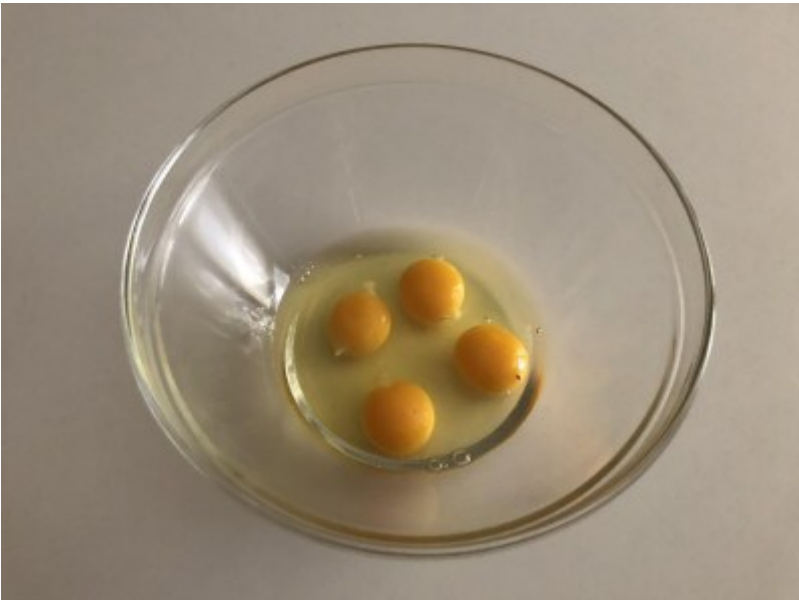
FORMAGGIO SPALMABILE 100 gr

PANNA FRESCA 100 gr

ZUCCHERO A VELO 30 gr

PREPARAZIONE

- 1** Segui le nostre istruzioni per cucinare la Guinness cake: versa le uova intere e lo zucchero in una ciotola o in una planetaria e lavorale con le fruste elettriche fino a quando risulteranno spumose.





2 Aggiungi la farina e il cacao setacciati, amalgama le polveri con le fruste, il composto risulterà molto denso, ma aggiungendo la Guinness, poco alla volta, diventerà più fluido e cremoso. Aggiungi birra fino ad ottenere la giusta consistenza. Quando la birra sarà tutta assorbita, aggiungi il burro, che dovrà essere a temperatura ambiente, tagliato a cubetti, infine unisci anche il lievito e amalgama anche quello.







3 Versa il composto ottenuto, in una teglia del diametro di 24 cm. precedentemente imburrata e infarinata, o ricoperta da carta forno, e livella bene l'impasto con una spatola.

Cuoci in forno preriscaldato, modalità statica a 180°C per 40-45 minuti circa nel binario centrale, i tempi possono variare in base al forno, assicurati che la torta sia perfettamente cotta facendo la prova stecchino.





- 4 Fai raffreddare la torta e procedi con il frosting al mascarpone per la copertura: versa la panna in una ciotola e montala a neve ben ferma con delle fruste elettriche.





- 5 Prendi un'altra ciotola, versa il mascarpone, il formaggio spalmabile e lo zucchero a velo e lavorali per pochi istanti con le fruste.





6 Aggiungi la panna montata e mescola delicatamente con una spatola fino ad amalgamare

bene il tutto.



- 7 Spalma la crema preparata sulla torta, puoi utilizzare una spatola o un semplice cucchiaio, dovrai spalmarla in modo irregolare per dare un po' l'aspetto della schiuma della birra. La Guinness cake è pronta, conservala in frigorifero fino al momento di servirla.

