

Torta Variiegata con cacao e panna

Avete della panna che vi avanza nel frigorifero e non sapete come utilizzarla? Oggi vi propongo la torta "variegata", un dolce creato dal legame stretto fra il cacao e la panna, ottenendo così lo strepitoso effetto marmo caratteristico di questa unione. Una torta davvero semplice da preparare e che non richiede molto tempo. E che profumo! mmmmh

Ingredienti:

- 270 gr di farina
- 230 gr di zucchero semolato fine
- 60 gr di fecola di patate
- 250 ml di panna da montare (liquida; non montata)
- 30 ml di olio di semi
- 4 uova intere (non fredde)
- 1 bustina di vanillina
- 1 bustina di lievito per dolci
- 1 pizzico di sale
- zucchero a velo vanigliato q.b.

Per la parte al cacao:

- 25 gr di cacao amaro
- 50 ml di latte intero

Preparazione:

Mettete in una planetaria le uova con lo zucchero, il pizzico di sale e la vanillina e montate il tutto ad alta velocità finché non avrete ottenuto un composto spumoso. Se non avete la planetaria potete utilizzare le fruste elettriche.

Aggiungete al composto montato la farina con la fecola e il lievito setacciati. Poi aggiungete la panna liquida e l'olio. Amalgamate il tutto per bene e con una spatola, onde evitare

di smontare troppo la spuma di uova ottenuta in precedenza.



Versate metà del composto così ottenuto (circa 450 gr) in un'altra ciotola capiente e aggiungeteci il cacao amaro con il latte. Amalgamate il tutto senza formare grumi.

Adesso avete ottenuto due impasti, uno chiaro ed uno scuro.

Prendete una teglia a cerniera, foderate il fondo con la carta da forno. Imburrate ed infarinate il bordo teglia.

Partite dal centro versandoci una cucchiata di impasto chiaro, poi al centro di esso un cucchiaino di impasto scuro. Adesso continuate coi cerchi, alternando un cerchio d'impasto chiaro ed uno di quello scuro.



Infornate in forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 40-45 minuti, e controllando la cottura con la prova stecchino.

Una volta raffreddata, cospargete la superficie con dello zucchero a velo vanigliato. Servite!



*Alla prossima,
Charles.*