

Gli editoriali.

La torta alla Guinness, il dolce irlandese dal sapore unico

Prepara la torta alla Guinness, un dolce soffice e dal sapore intenso, perfetto per San Patrizio. Scopri la ricetta con il cacao e una crema irresistibile!

La **torta alla Guinness**, conosciuta anche come **Guinness cake**, è un dolce soffice e dal sapore intenso che celebra alla perfezione la tradizione irlandese. Quale occasione migliore per prepararla se non la **Festa di San Patrizio**? Il **17 marzo** è il giorno in cui l'**Irlanda** si tinge di verde e si brinda con la **birra Guinness**, una delle birre scure più famose al mondo. Questa torta alla birra Guinness unisce la cremosità del mascarpone alla profondità del cacao e al retrogusto caramellato della birra, creando un equilibrio di sapori irresistibile. Scopriamo insieme la ricetta!

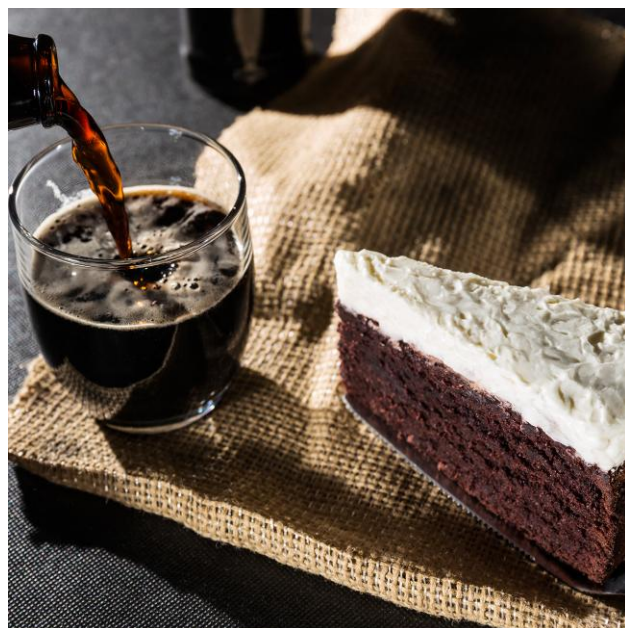
Tempo preparazione: 70 minuti

Difficoltà: Media

Ingredienti per 8 persone:

Per la base:

- 250 ml di birra Guinness
- 250 g di burro
- 75 g di cacao amaro in polvere
- 400 g di zucchero semolato
- 250 g di farina 00
- 2 uova
- 140 ml di panna acida
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 2 cucchiaini di bicarbonato di sodio
- 1/2 cucchiaino di lievito per dolci



Per la crema:

- 300 g di formaggio spalmabile
- 150 g di zucchero a velo
- 200 ml di panna fresca da montare

Procedimento

Ecco tutti gli step da seguire per preparare una torta alla Guinness perfetta:

1. Preriscalda il forno a **180°C** e imburra una tortiera da **22 cm di diametro**.
2. In un pentolino, sciogli il **burro** insieme alla **birra Guinness** a fuoco basso, senza portare a ebollizione.
3. Togli dal fuoco e aggiungi il **cacao amaro** e lo **zucchero**, mescolando fino a ottenere un composto omogeneo.
4. In una ciotola a parte, sbatti le **uova** con la **panna acida** e l'**estratto di vaniglia**.
5. Versa il composto di birra e burro nella ciotola con le uova e amalgama bene.
6. Setaccia la **farina**, il **bicarbonato di sodio** e il **lievito per dolci**, poi aggiungili gradualmente all'impasto, mescolando fino a ottenere una consistenza liscia.
7. Versa il composto nella tortiera e inforna per **50 minuti**. Controlla la cottura con uno stecchino: se esce pulito, la torta è pronta. Lasciala raffreddare completamente prima di procedere con la crema.
8. Vediamo ora come preparare la crema: in una ciotola, lavora il **formaggio spalmabile** con lo **zucchero a velo** fino a ottenere una crema morbida.
9. A parte, monta la **panna fresca** e incorporala delicatamente al composto di formaggio.
10. Spalma la crema sulla superficie della torta, creando un effetto che richiami la schiuma della **birra Guinness**. La tua **torta alla birra Guinness** è pronta per essere servita!

Perfetta per la **Festa di San Patrizio**, questo è un dolce che riesce a conquistare tutti con il suo gusto deciso e la sua morbidezza. Se ti è piaciuta questa ricetta, prova anche altre specialità irlandesi per San Patrizio, come lo **spezzatino alla birra Guinness** o le **polpette alla birra**. Buona festa e buon appetito!