

BATTEMBERG CAKE AL CIOCCOLATO

Un dolce elaborato di origine inglese. La particolarità è il pandispagna di colori diversi che la rendono spettacolare al taglio.



INGREDIENTI:

Per la torta chiara

200 g. farina
160 g. burro
150 g. zucchero
1 n. bustina di lievito vanigliato
3 n. uova

Per la torta al cioccolato

200 g. farina
160 g. burro
150 g. zucchero
40 g. cacao amaro in polvere Emilia
1 n. bustina di lievito per dolci
3 n. uova

Per la decorazione

150 g. crema al cioccolato Zaini
400 g. marzapane
qb coloranti alimentari rosso e verde
qb oro alimentare
qb burro per ungere
qb zucchero a velo per spolverare



Difficoltà
MEDIA



Preparazione
40 min



Porzioni
8

1

Preparare le torte: in due ciotole separate montare il burro e lo zucchero, quindi unire le uova, sempre continuando a montare il composto con la frusta elettrica. Unire la farina setacciata, il lievito vanigliato in una ciotola, e la farina setacciata con il cacao e il lievito nell'altra. Versare i due composti in due stampi da plum cake di circa 20 centimetri di lunghezza, imburrati e infarinati, e infornare a 180° per 40 minuti. Sforare e lasciare raffreddare.

CONSIGLIO

la ricetta tradizionale di questo dolce prevede l'utilizzo di una marmellata al posto della crema di cioccolato: provate anche questa variante! Le marmellate di albicocche o lamponi (intiepidite e senza pezzi di frutta) sono quelle che si prestano meglio.

- 2 Procedere all'assemblaggio del dolce: tagliare eventuali sporgenze, trasformando i due dolci in due rettangoli identici, quindi tagliare ciascuno di essi prima a metà nel senso della lunghezza, poi a metà nel senso dell'altezza. Selezionare 2 strisce per dolce, le più simili possibile. Adagiare la prima striscia di torta chiara sul piatto di portata, poi spalmarla con la crema al cioccolato sul suo lato destro e accostarvi una striscia di torta al cioccolato, premendo leggermente per incollarle. Spalmare la superficie delle due strisce con dell'altra crema al cioccolato, quindi adagiare sopra la torta chiara una seconda striscia di torta al cioccolato. Spalmare infine dell'altra crema sulla sua destra e sistemare la seconda striscia di torta chiara. Premere leggermente per compattare le 4 strisce.
- 3 Ultimare la decorazione: tagliare eventuali irregolarità dal dolce così assemblato, quindi spalmarlo con uno strato uniforme di crema su tutti i lati tranne il fondo, avendo cura di ripulire eventuali eccessi. A parte, tenere da parte due noci di marzapane e stendere il resto su di un piano spolverato con un poco di zucchero a velo: calcolare un rettangolo di circa 25 per 30 centimetri. Ricoprire la torta con la sfoglia di marzapane, pressando leggermente per farlo aderire bene. Ritagliare eventuali pezzi in eccesso. A parte colorare le due noci di marzapane con il rosso e il verde e modellare o ritagliare con delle formine foglie e bacche dell'agrifoglio, quindi incollarle sopra la torta con un poco d'acqua o di colla per dolci. Spolverare con delle scaglie di oro edibile e servire.