

## TORTA BIRRA E CIOCCOLATO

*Quando il cioccolato incontra la birra il risultato è gustoso e insolito. Nella nostra ricetta le proponiamo insieme per dar vita a una torta speciale*



### INGREDIENTI:

**250 g.** farina  
**250 ml** birra Guinness  
**150 g.** zucchero  
**100 g.** cioccolato fondente extra Emilia  
**100 g.** burro  
**3 n** uova  
**1/2 n** bustina lievito per dolci  
 \_ per la copertura  
**400 g.** formaggio fresco tipo Philadelphia  
**200 g.** zucchero a velo  
**2 n** cucchiaini di birra Guinness  
**2-3 n** cucchiaini di cioccolato fondente extra Emilia in scaglie



Difficoltà  
**MEDIA**



Preparazione  
**80 min**



Porzioni  
**8/10**

- 1** Fondere il cioccolato spezzettato a bagnomaria, unire il burro e mescolare: si dovrà ottenere un composto liscio e omogeneo. Togliere dal fuoco e lasciare intiepidire, poi aggiungere la birra e mescolare velocemente.

### CONSIGLIO

Per una copertura dal gusto più deciso, unire al composto 3 cucchiaini di cacao amaro in polvere e altri due cucchiaini di birra.

- 2** Con l'ausilio di una frusta elettrica, battere le uova con lo zucchero, sino ad ottenere un composto chiaro e spumoso. Incorporare a poco a poco il composto a base di cioccolato, sempre mescolando, quindi aggiungere la farina setacciata con il lievito e mescolare bene.
- 3** Versare l'impasto in una teglia di 22 centimetri di diametro e infornare a 180° per 45 minuti. Sfornare e lasciare raffreddare. Nel frattempo preparare la copertura: mescolare il formaggio con lo zucchero a velo e la birra. Spalmare il composto sulla torta raffreddata, spolverare con le scaglie di cioccolato e servire.