



LE TORTE GIGANTI DI BOWLING GREEN, OHIO

di
ALESSANDRO LI CALZI

Ricordo con emozione la mia prima volta negli Stati Uniti!

Era il 2007, quell'anno sarebbero successe tante cose nuove nella mia vita e per prima cosa... il viaggio in America. Un viaggio nell'America rurale, quella vera. Nessuna big city, ma solo una piccola cittadina di campagna: Bowling green, Ohio, la cittadina natale di Tim.

Per me è stato tutto così magico, così diverso dal solito... tutto era più grande... anche le fette di torta! Al pomeriggio andavamo a fare merenda da "Ground for thoughts", un coffee shop con annessa libreria e negozio di dischi usati... e tra un american coffee ed un altro si potevano mangiare le loro torte!

Enormi, giganti, ed a più piani... e lì ho provato per la prima volta le layer cake! La mia preferita era scura, cioccolatosa e profumava di caffè. Da allora la faccio spesso a casa.

Con questa gigantesca torta prendo parte ad un progetto ideato da Zaini, una raccolta di ricette anzi una raccolta di racconti autentici, tra cui il mio!

*Ecco la mia torta dei ricordi: due strati di cioccolato con una farcia di crema al caffè.
Facciamo merenda assieme?*

@LORSOINCUCINA

@zaini1913 #StorieDiCioccolatoZaini

LE TORTE GIGANTI DI BOWLING GREEN, OHIO



INGREDIENTI:

PER DUE BASI (STAMPO DA 20 CM)

- 240 ml** di olio di semi di girasole
- 300 g** di zucchero semolato
- 330 g** di farina per dolci
- 100 g** di cioccolato Emila Zaini
- 1 bustina** di lievito per dolci
- 1 pizzico** di sale
- 1 tazza** di caffè espresso (50 ml)
- 30 g** di cacao amaro Emilia Zaini
- 150 g** di yogurt naturale
- 2 uova** temperatura ambiente

INGREDIENTI PER LA FARCIA

- 500 g** di mascarpone
- 150 g** di latte condensato
- 350 ml** di panna da montare
- 20 g** di caffè solubile



Difficoltà
MEDIA



Preparazione
300 min



Porzioni
6-8 persone

- 1** PREPARAZIONE BASE CAKE
Sminuzzare il cioccolato a pezzetti, e scioglierlo con una tazza di caffè bollente.
Montare le uova con lo zucchero. Quando avrete ottenuto un composto spumoso, aggiungere tutti gli altri ingredienti in polvere che avrete precedentemente setacciato.

CONSIGLIO

Decorare la parte superiore a piacere con chicchi di caffè o per renderla più golosa con gocce di cioccolato fondente.

- 2** Miscelare bene ed aggiungere l'olio, lo yogurt ed il cioccolato fuso.
Mescolare bene e versare su due stampi (precedentemente imburrati ed infarinati) da torta rotondi. Lasciare cuocere in forno a 180 gradi ventilato per 25 minuti.
Trascorso il tempo di cottura lasciate raffreddare le basi su una gratella.



3 PREPARAZIONE FARCIA

Lasciare in infusione per 4 ore la panna da montare con il caffè solubile.

Trascorso questo tempo, miscelate la panna, il mascarpone ed il latte condensato.

Montate il tutto con fruste elettriche o con la planetaria.

La crema deve avere una consistenza soda.

4 ASSEMBLARE

Mettete su un piatto da portata una delle due basi. Riempire una sacca da pasticciare con la crema e punzonare la base.

Ricoprite con il secondo disco e punzionate tutta la superficie.

Per decorare ho utilizzato scaglie di cioccolato e chicchi di caffè.