

# GUINNESS cake al cioccolato



Ingredienti:

2 uova  
200 g zucchero di canna  
125 g yogurt bianco  
250 g burro  
75 g cacao amaro  
250 g farina 0  
1 bustina lievito per dolci  
250 ml birra Guinness  
300 g formaggio spalmabile  
75 g zucchero a velo  
200 ml panna vegetale zuccherata

Monta le uova con lo zucchero di canna finché lo zucchero si scioglie. Aggiungi lo yogurt, il burro fuso, mescola, poi il cacao amaro, la farina, la bustina di lievito per dolci. Alla fine aggiungi la birra Guinness. Versa il composto nella teglia diametro 20-22 foderata con la carta forno e cuoci nel kit forno con la cupola San Pietro sul fornello grande a fiamma alta 10 minuti, fiamma media 10 minuti, spento in auto cottura 15 minuti. Lascia raffreddare la torta. Frulla il formaggio spalmabile con lo zucchero a velo. Unisci la panna vegetale zuccherata montata. Decora la torta sopra con l'aiuto dello sac a poche con il beccuccio a stella.

Eliza Sestov