

Guinness cake al cioccolato



Ingredienti:

2 uova

200 g zucchero di canna

125 g yogurt bianco

250 burro

75 g cacao amaro

250 g farina

1 bustina lievito per dolci

250 ml birra Guinness

Per frosting:

300 g formaggio spalmabili

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 bianco, il burro fuso, mescola, poi il cacao amaro, la farina a scelta, 1 bustina di lievito per dolci. Alla fine unisci 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 200 ml panna vegetale zuccherata montata. Decora la torta sopra con l'aiuto dello sac a poche con il beccuccio a stella.

E.S.