


Cake del corsaro

circa 12 porzioni

   media up to 40 Min.

Ingredienti:

Cosa ti serve:

1 confezione di Preparato per
Torta al Cacao
150 g burro o margarina
3 intere uova
80 ml latte
1 fialetta di aroma rum
100 g cioccolato fondente
tagliato a pezzi

Ingredienti per la glassa:

250 g zucchero al velo
2 cucchiai di Rum
3 - 4 cucchiai di acqua bollente

Per decorare:

50 g cioccolato fondente
1 rametto di ribes

1 Preliminari:

Seguire i preliminari come indicato sul retro della confezione del preparato per torta Cacao, utilizzando però uno stampo a cassetta di 30x11 cm, con il fondo e le pareti imburrate ed infarinate. Preriscaldare il forno alla temperatura indicata.

2 Preparazione dell'impasto:

Versare nella terrina la miscela contenuta nella busta grande, il burro, le uova, il latte e l'aroma Rum. Lavorare con lo sbattitore alla massima velocità per circa 4 minuti, fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Unirvi il cioccolato fondente tagliato a pezzi. Versare l'impasto nello stampo e livellare. Cuocere sul ripiano inferiore (medio se forno a gas) per 40-50 minuti.

3 Temperatura:

Forno elettrico 175°C, forno ventilato 165°C, forno a gas 190°C.



cameo

4 Avvertenza:

Se dopo 25 minuti di cottura non sarà apparsa una spaccatura in superficie, incidere con un coltello appuntito per tutta la lunghezza del dolce a una profondità di 1 cm ca., per equilibrare la lievitazione. Togliere dal forno e far riposare per 10 minuti. Staccare il cake dalle pareti con l'aiuto di un coltello, capovolgerlo sopra un piatto e rigirarlo su una gratella. Far raffreddare.

5 Finitura:

setacciare in una scodella lo zucchero al velo adoperando anche la bustina contenuta nella confezione del preparato per torta Cacao. Aggiungere il Rum e 3-4 cucchiaini di acqua bollente e mescolare fino ad ottenere una massa colante, densa e liscia. Ricoprire il cake raffreddato. Decorare il cake con il cioccolato e un rametto di ribes.

6 Tempo di cottura:

45 min.

