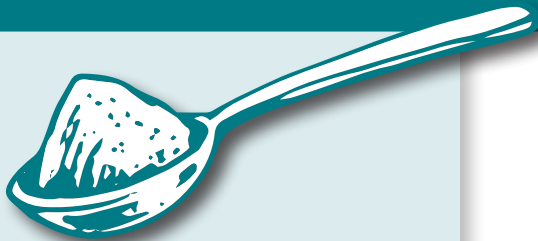


Guinness Chocolate Cake



Per la torta

- 2 uova
- 33 cl birra Guinness
- 265 gr zucchero di canna
- 170 gr farina o 170 gr burro morbido
- 3 uova
- 75 gr **cacao amaro**
- 1 cucchiaino lievito

Per la crema

- 300 gr di Philadelphia
- 190 gr zucchero a velo
- 1 cucchiaio Brandy

Imburrate e infarinate la teglia. Preriscaldate il forno a 180° statico. Montate con le fruste il burro e lo zucchero, poi aggiungete le uova, una alla volta. A parte setacciate la farina e aggiungete il lievito. In un'altra ciotola incorporate la birra al cacao, mischiando lentamente. A questo punto incorporate all'impasto sia la farina con il lievito, sia il composto di cacao e birra, alternandoli fino al raggiungimento di un composto omogeneo. Versate il composto nella teglia e fate cuocere per circa 45 minuti. Fate raffreddare prima di servire. Durante la cottura, con la frusta montate il Philadelphia con lo zucchero a velo e aggiungete il Brandy. Ricoprite la torta con la crema e servite. Fate raffreddare prima di servire.

