



TORTE E CROSTATE

Plumcake al cioccolato fondente e caffè

2 Ottobre 2020



1 PLUMCAKE DA 8 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO

TEMPO DI PREPARAZIONE
20 MINTEMPO DI COTTURA
50 MINCALORIE
640K

NOTE

INGREDIENTI

200 g di Farina 0

100 g di Cioccolato fondente

40 g di Cacao amaro in polvere

5 g di Caffè solubile

100 g di Amido di mais (maizena)

4 Uova

200 g di Zucchero semolato

50 ml di Latte

1 bustina di Lievito per dolci

250 ml di Olio di semi di girasole spremuto a freddo

Sale

Preparazione

- Fate intiepidire il latte in un pentolino a fiamma bassa, quindi spegnete, aggiungetevi il caffè solubile e fatelo sciogliere.

- Fate fondere il cioccolato a bagnomaria e poi lasciatelo intiepidire, ma in modo che resti sempre fluido.
- Lavorate le uova insieme allo zucchero con le fruste elettriche, fino a ottenere un composto spumoso. Aggiungete poi il cioccolato fuso a filo, frullando con le fruste a media velocità. Infine versate poco alla volta, sempre mescolando, il latte al caffè e l'olio.
- In un recipiente a parte setacciate la farina, l'amido di mais, il cacao amaro setacciati e un pizzico di sale, mischiando bene.
- Unite le farine e il cacao al composto di uova, zucchero e cioccolato, poco alla volta; mescolate con una frusta a mano, lentamente e dal basso verso l'alto, in modo da non formare grumi. Aggiungete il lievito setacciato, mischiando sempre con delicatezza, quindi versate il composto in uno stampo da plumcake antiaderente, imburrato e infarinato.
- Cuocete in forno preriscaldato a 180°C (funzione statica) per circa 45 minuti; provate la cottura inserendo uno stecchino nel dolce: se esce asciutto potete sfornarlo subito, altrimenti tenetelo ancora un po' in forno e ripetete la prova dopo 5-10 minuti. Sfornate il plumcake, toglietelo dallo stampo e servitelo tiepido, accompagnato da un buon caffè. Potete gustarlo anche a temperatura ambiente, sarà sempre ottimo.

Margherita Pini

I consigli di Margherita

- Questa torta risulterà ancora più aromatica se aggiungerete, ogni 100 g di farina 0, un pizzico di caffè in polvere, macinato insieme a 20 g di mandorle e nocciole (tostate un paio di minuti in padella senza condimento).