

Torta marmorizzata zucca e cioccolato

Ingrédients

- 55g di olio neutro
- 110g di zucchero muscovado o di zucchero di canna
- 125g di zucchero di canna
- 2 uova
- 60g di latte intero
- 210g di purea di zucca
- 180g di farina
- 5g di lievito chimico
- 3g di bicarbonato
- 3g di cannella in polvere
- 5g di spezie pumpkin spice
- 20g di cacao in polvere + 35g di latte intero

Préparation

1. Dopo la torta di zucca, eccomi di nuovo con (ovviamente) un cake di stagione, un marmorizzato zucca & cioccolato ben colorato, speziato e goloso.
2. La ricetta è super semplice e il cake rimane ben morbido per diversi giorni.
3. ILETAITUNGATEAU per il 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).
4. Ho utilizzato il cioccolato Oriado e il cacao in polvere di Valrhona : codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
5. Tempo di preparazione : 30 minuti + 1h di cotturaPer un cake di 20cm : Ingrédients : di olio neutro di zucchero muscovado o di zucchero di canna di zucchero di canna 2 uova di latte intero di purea di zucca di farina di lievito chimico di bicarbonato di cannella in polvere di spezie pumpkin spice di cacao in polvere + di latte intero Alcune gocce di cioccolato (opzionale) Ricetta : Mescolate l'olio con gli zuccheri, poi aggiungete le uova, il latte e la farina.
6. Incorporate la farina, il lievito, il bicarbonato e le spezie.
7. Mescolate bene.
8. Prelevate di impasto.
9. Aggiungete il cacao in polvere setacciato e il latte.
10. Alternate le paste in uno stampo per cake imburrato/infarinato o rivestito con carta da forno (ho fatto 3 strati di impasto di zucca & 2 strati di impasto di cioccolato).
11. Infornate per 1h a 1h10 di cottura (a seconda del vostro forno) nel forno preriscaldato a 160°C.
12. Sfornate il cake e poi avvolgetelo nella pellicola trasparente affinché mantenga tutta la sua morbidezza mentre si raffredda.
13. Quando si è raffreddato, potete glassarlo se lo desiderate; in tal caso, mescolate di cioccolato fondente fuso lentamente con di olio neutro e versate la glassa sul cake posato su una griglia.
14. Lasciate cristallizzare prima di gustare!