

# Torta marmorizzata cioccolato e cannella

## Ingrédients

- 120g di burro morbido
- 200g di zucchero
- 2 uova
- 7g di lievito chimico
- 75g di farina T55 + 3g di cannella in polvere (1)
- 130g di farina T55 + 25g di cacao in polvere (2)
- 65g di panna liquida (1)
- 135g di panna liquida (2)
- 60g di acqua
- 15g di zucchero semolato
- 1 pizzico di cannella
- 50g di zucchero
- 60g di panna liquida
- 1 tuorlo d'uovo
- 15g di burro
- 50g di cioccolato al latte al 40% di cacao
- 300g di cioccolato al latte con pezzi di nocciola al 40% di cacao
- 45g di olio di semi di vinaccioli
- 100g di panna liquida intera
- 10g di zucchero a velo

## Préparation

1. Ecco la ricetta di un cake realizzato alcune settimane fa, ma di cui avevo solo messo la ricetta in una storia in evidenza su Instagram.
2. Mi è piaciuto così tanto questo cake che ho voluto metterlo qui anche per rendere la ricetta più accessibile e forse più facile da seguire per gli interessati!
3. Si tratta quindi di un cake ispirato alla cioccolata calda, un marmorizzato cioccolato e cannella farcito con un cremoso al caramello alla cannella, ricoperto da una glassa rocher al cioccolato al latte e un soffio di panna montata.
4. Niente panico, se non avete lo stampo da cake con inserto, potete semplicemente sac à poche o spalmare il cremoso sul cake ben freddo, poi congelare il tutto prima di versare la glassa.
5. Nella ciotola del robot con il gancio a foglia, mescolate il burro, lo zucchero e il sale.
6. Aggiungete il lievito chimico e poi le uova.
7. Prelevate 1/3 della pasta (circa ).
8. Nella parte piccola, aggiungete la farina setacciata e la cannella (1), poi la panna liquida (1).
9. Nella parte grande, aggiungete la farina e il cacao (2) setacciati, poi la panna liquida (2).
10. Versate le paste in due sac à poche e mettetele al fresco per 30 minuti.
11. Successivamente, distribuite le due paste alternandole nello stampo da cake (con il tubo per l'inserto) imburato o rivestito con carta da forno.
12. Fate un sottilissimo tratto di burro su tutta la lunghezza del cake.
13. Infornate nel forno preriscaldato a 160°C per 1h10, controllate la cottura con la punta di un coltello.
14. Durante la cottura, preparate lo sciroppo e il cremoso.
15. Portate a ebollizione l'acqua, la cannella e lo zucchero.
16. Lasciate raffreddare.

17. Quando il cake è cotto, aspettate 5 minuti poi sformate su una griglia.
18. Inzuppate di sciroppo con un pennello, poi lasciatelo raffreddare completamente a temperatura ambiente o in frigorifero.
19. Fate un caramello a secco con lo zucchero e riscaldare la panna liquida con la cannella.
20. Versate la panna sullo zucchero mescolando bene.
21. Togliete dal fuoco, lasciate raffreddare qualche minuto, poi versate sul tuorlo d'uovo mescolando.
22. Riversate in un pentolino e cuocete come una crema inglese a 85°C.
23. Fuori dal fuoco, aggiungete il burro, il pizzico di sale e il cioccolato al latte, e se necessario frullate per perfezionare l'emulsione.
24. Pellicolate a contatto e mettete in frigorifero.
25. Quando il cake è completamente freddo, mettete il cremoso in una sac à poche e farcite il cake.
26. Mettete il cake nel congelatore per poterlo glassare in seguito.
27. Fate sciogliere delicatamente il cioccolato a bagnomaria, poi aggiungete l'olio di semi di vinaccioli.
28. Mescolate bene e lasciate intiepidire.
29. Quando il cake è ben freddo, toglietelo dal congelatore e mettetelo su una griglia.
30. Versate la glassa sopra.
31. Lasciate cristallizzare in frigorifero.
32. Mettete la panna liquida e lo zucchero a velo nella ciotola del robot munito di frusta, poi montatela a panna montata.
33. Al momento di servire, aggiungetela sul cake, oppure con ogni porzione dopo il taglio.
34. Gustate!