SACHER VEG & BEER ALLA GOLD DRY-HOPPED LAGER



COSA OCCORRE PER UNA TEGLIA DI 18 CENTIMETRI DI DIAMETRO

200 grammi di farina di grano saraceno o farina di riso oppure mix senza glutine per dolci, 50 grammi di fecola di patate, 50 grammi di cioccolato fondente 60%, 40 grammi di cacao amaro in polvere, 70 grammi di zucchero di canna integrale extrafine, 170 millilitri di birra GOLD DRY-HOPPED LAGER, 100 millilitri di latte di riso, 1/2 bustina di cremor tartaro, 30 millilitri di olio di girasole alto oleico, 200 grammi di marmellata di arance e sambuco con scorze, 200 grammi di cioccolato fondente per copertura al 52%, 100 millilitri di preparato vegetale di riso per dolci da montare, "Matita" per decorare al cioccolato gianduia o fondente.

ED ECCO COME SI FA...

Sciogliere a bagnomaria il cioccolato fondente.

In una ciotola mettere tutti gli ingredienti secchi e mescolare, aggiungendo volta per volta prima l'olio di girasole, la birra, poi il latte di riso (in base al tipo di farina utilizzato potrebbe servire più o meno liquido; bilanciare con il latte di riso).

Aggiungere il cioccolato fuso e mescolare accuratamente.

Ungere la teglia con uno staccante o con olio di girasole, versare il composto e infornare a 180° in forno preriscaldato, ventilato per circa 30 - 40 minuti (fare la prova stuzzicadenti per verificare la cottura).

Lasciare raffreddare a temperatura ambiente in teglia per mantenere la torta leggermente umida e quindi morbida.

Tagliare la torta in due dischi, spalmare sul disco inferiore la marmellata e chiudere con l'altro disco per ricomporre la torta.

Fondere a bagnomaria la tavoletta di cioccolato per copertura insieme al preparato vegetale di riso, spalmare sulla torta con una spatola di silicone fino a che non sia completamente ricoperta.

Con la matita da decorazione scrivere quello che più vi piace!

Tenere in frigorifero e prima di servire lasciare a temperatura ambiente per almeno 15 minuti.

Questa ricetta è stata ideata e realizzata da **Monica Martino**, fondatrice del blog **BIONUTRICHEF** e autrice di **LIBRICETTE**.eu.