

**NATALE**  
**BATTEMBERG CAKE AL CIOCCOLATO**



**Preambolo:** Il Battenberg cake è un dolce tipico della Gran Bretagna. Si narra sia stato creato nel 1884, per le nozze della nipote della regina Vittoria e il principe tedesco appartenente alla casata Battenberg. Dolce molto caratteristico, che attira subito l'attenzione per il suo aspetto cromatico, solitamente viene utilizzato per accompagnare il tè.

**INGREDIENTI:**

*per la torta chiara:*

200 g di farina  
160 g di burro  
150 g di zucchero  
1 bustina di lievito vanigliato  
3 uova

*per la torta al cioccolato:*

160 g di farina  
160 g di burro  
150 g di zucchero  
40 g di cacao amaro in polvere Emilia  
1 bustina di lievito per dolci  
3 uova

*per la decorazione:*

150 g di crema al cioccolato Zaini  
400 g di marzapane  
coloranti alimentari rosso e verde  
oro alimentare  
burro per ungere  
farina e zucchero a velo per spolverare

## **Procedimento:**

1 Preparare le torte: in due ciotole separate montare il burro e lo zucchero, quindi unire le uova, sempre continuando a montare il composto con la frusta elettrica. Unire la farina setacciata, il lievito vanigliato in una ciotola, e la farina setacciata con il cacao e il lievito nell'altra. Versare i due composti in due stampi da plum cake di circa 20 centimetri di lunghezza, imburrati e infarinati, e infornare a 180° per 40 minuti. Sfornare e lasciare raffreddare.

2 Procedere all'assemblaggio del dolce: tagliare eventuali sporgenze, trasformando i due dolci in due rettangoli identici, quindi tagliare ciascuno di essi prima a metà nel senso della lunghezza, poi a metà nel senso dell'altezza. Selezionare 2 strisce per dolce, le più simili possibile. Adagiare la prima striscia di torta chiara sul piatto di portata, poi spalmarla con la crema al cioccolato sul suo lato destro e accostarvi una striscia di torta al cioccolato, premendo leggermente per incollarle. Spalmare la superficie delle due strisce con dell'altra crema al cioccolato, quindi adagiare sopra la torta chiara una seconda striscia di torta al cioccolato. Spalmare infine dell'altra crema sulla sua destra e sistemare la seconda striscia di torta chiara. Premere leggermente per compattare le 4 strisce.

3 Ultimare la decorazione: tagliare eventuali irregolarità dal dolce così assemblato, quindi spalmarlo con uno strato uniforme di crema su tutti i lati tranne il fondo, avendo cura di ripulire eventuali eccessi. A parte, tenere da parte due noci di marzapane e stendere il resto su di un piano spolverato con un poco di zucchero a velo: calcolare un rettangolo di circa 25 per 30 centimetri. Ricoprire la torta con la sfoglia di marzapane, pressando leggermente per farlo aderire bene. Ritagliare eventuali pezzi in eccesso. A parte colorare le due noci di marzapane con il rosso e il verde e modellare o ritagliare con delle formine foglie e bacche dell'agrifoglio, quindi incollarle sopra la torta con un poco d'acqua o di colla per dolci. Spolverare con delle scaglie di oro edibile e servire.

Consigli: la ricetta tradizionale di questo dolce prevede l'utilizzo di una marmellata al posto della crema di cioccolato: provate anche questa variante! Le marmellate di albicocche o lamponi (intiepidite e senza pezzi di frutta) sono quelle che si prestano meglio.

Difficoltà: 4/5

Tempi:

Preparazione: 70min.

Cottura: 40 min.

Tot: 110 min

8 persone