



Bimby: Torta cubana - [Visualizza sul sito](#)
di manu99

Ingredienti

4 uova medie
120 gr di farina "00"
160 gr di zucchero
40 gr di cacao
1/2 bustina di lievito che io sciolgo con 1 cucchiaio di latte

PROCEDIMENTO

Amalgamare le uova con lo zucchero 2 min vel 2, poi inserire la farina e il cacao ed amalgamare 1 min vel 4, poi aggiungere il lievito sciolto nel latte, ed amalgamare x15 sec vel 4, poi trasferire l'impasto nella teglia di circa 26 cm di diametro ed infornare a 170° circa x 20/25 minuti (dipende dal vostro forno)
Sfornata e raffreddata la torta tagliatela nel mezzo e toglietene la mollica interna lasciando una specie di ritenzione, dove dopo una volta bagnata leggermente con acqua e zucchero ed un pò di rum, andrete poi a farcire con della nutella e poi sopra alla nutella verrà messa la panna aromatizzata al caffè: fatta con 250gr di panna ho plà, 3 cucchiaini (circa 10 gr) di nescafé e 20 gr di zucchero: mettere prima lo zucchero ed il caffè nel boccale e polverizzare x circa 10/15 sec a vel turbo, fatto ciò inserite la farfalla, e la panna e lasciate che si monti, circa 3 minuti vel 3. Preparata quindi questa panna e messa come secondo strato alla nutella coprite la torta con l'altra metà di pan di Spagna (avendo cura di bagnare un pò anche questo). Dopo stendere uno strato di panna al caffè sopra la torta (metterne un bel pò) e poi sbriciolarvi sopra la parte della mollica interna della torta che avevate tolto all'inizio. Riponete in frigo x 2/3 ore e poi servite.