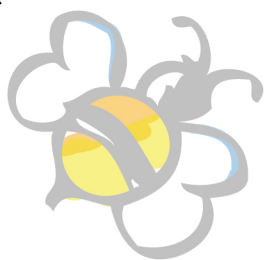




Torta cioccaffè - [Visualizza sul sito di Rosa](#)



caffè - cioccolata - crema - panna - caffè solubile - cioccolato fondente

Pandispagna al caffè:

300gr di farina
100gr di burro
1 bicchiere di latte
3 tazzine di caffè ristretto
150gr. di zucchero
2 uova
una bustina di lievito x dolci



Crema:

500 gr. di latte
1 uovo
80 gr di zucchero
20 gr. di farina
30 gr. di cacao amaro
2 cucchiaini rasi di caffè solubile
25 gr di cioccolato fondente

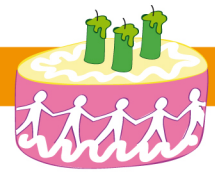


Per la copertura al cioccolato:

150 gr. di cioccolato fondente
una noce di burro
3 cucchiaini di latte
60 g di zucchero a velo

Iniziare col pandispagna, miscelando tutti gli ingredienti e infornando per 30 minuti circa a 200 gradi. Scaldare il latte e aggiungervi la farina, il cacao, l'uovo montato con lo zucchero e in ultimo il caffè. Portare a bollore e cuocere circa 2 minuti finché la crema ispessisce. Togliere dal fuoco e aggiungere il cioccolato a pezzi facendolo sciogliere. Fare raffreddare e mettere in frigo. Tagliare a metà il pandispagna al caffè, inumidirlo con bagna al rum e farcirlo con la crema e uno strato di panna. Coprire in modo uniforme con la copertura al cioccolato ottenuta fondendo a bagno maria il cioccolato fondente, aggiungendo il burro, il latte e lo zucchero a velo. Attaccare sui bordi la granella. Fare dei bignè, imbottirli di panna e ricoprirli con cioccolato. La tazzina è stata ottenuta fondendo del cioccolato fondente e versandolo in una tazzina da caffè unta di olio. Stesso procedimento per il piattino. Scavando al centro della tazzina di cioccolato si ricava lo spazio da riempire di panna che verrà decorata coi chicchi di caffè in cioccolato.





[Vai alla discussione sul forum](#)