

Torta caffè e cioccolato



Ingredienti:

per la base:

3 uova

200 g zucchero

100 g burro

40 ml olio semi

3 caffè ristretti

150 g farina 00

100 g fecola di patate

10 g lievito per dolci

1 pizzico di sale

per la crema:

2 uova

70 g zucchero

250 g mascarpone

per la glassa:

50 g burro

150 g cioccolato fondente

Mettete nella ciotola i tuorli con lo zucchero...



... e frullate finché diventano schiumose. Unite il caffè, il burro fuso e freddo, l'olio di semi.



Mescolate bene poi unite la farina con la fecola ed il lievito.



Amalgamate bene il tutto. Unite gli albumi montate a neve ferma con un pizzico di sale.



Mescolate dal basso verso l'alto con delicatezza. Versate il composto nella teglia imburrata ed infarinata o con la carta forno sotto. Mettete la teglia nel kit forno.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma alta 5 minuti poi fiamma media 20 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti.



Lasciate raffreddare poi dividete in 3 dischi.

Per la crema: lavorate bene i tuorli con lo zucchero.



Dopo aver ottenuto una crema liscia unite il mascarpone...



...mescolate, poi gli albumi montati a neve.



Mescolate dal basso verso l'alto per non perdere l'aria incorporata. Con questa crema farcite la vostra torta.

Per la glassa: sciogliete a bagno maria il burro con il cioccolato...



... e ricoprite la vostra torta. Decorate con un po di crema lasciata da parte.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.