

Torta golosa al caffè



Ingredienti:

per la base:

5 uova

8 cucchiaini zucchero semolato

3 cucchiaini acqua

2 cucchiaini cacao amaro

8 cucchiaini farina 00

1 pizzico di sale

per la crema al caffè:

150 g burro

1 uovo

300 g zucchero

3 cucchiaini caffè solubile

250 ml panna montata
per la decorazione:
250 ml panna montata
cioccolato q.b.

Mettete nella ciotola gli albumi con un pizzico di sale e montate a neve. Unite lo zucchero e continuate a montare finché diventano ferme. Unite la farina con il cacao setacciate, i tuorli, l'acqua ...



... e amalgamate con la spatola. Versate il composto nella teglia imburrata ed infarinata. Mettete la teglia nel kit forno.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma alta 5 minuti poi fiamma medio-bassa 15 minuti.

Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti.



Lasciate raffreddare.

Nel frattempo preparate la crema: sciogliete a bagno maria il burro con lo zucchero, l'uovo ed il caffè...



... mescolando ogni tanto. Lasciate raffreddare. Unite poi la panna montata.



Mescolate con la spatola dal basso verso l'alto. Mettete sul piatto da portata la base preparata e fredda, chiudete con un cerchio metallico e versate sopra la crema al caffè .



Mettete nel frigo per 30 minuti. Distribuite poi sopra la panna montata e decorate con cioccolato grattugiato.



Lasciate nel frigo almeno 2 ore, meglio dalla sera alla mattina.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.