

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Dolce cremoso al caffè

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **6 persone**    DIFFICOLTÀ: **molto bassa**    PREPARAZIONE: **35 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 2 ORE DI RIPOSO

---



Il dolce cremoso al caffè è un **delizioso dessert** da **preparare in anticipo** e lasciare in frigo per quando si ha voglia di affondare il cucchiaino in qualcosa di dolce ma non eccessivamente impegnativo. La nostra **ricetta** non prevede cottura ma solo l'utilizzo di fruste elettriche che sono indispensabili per **montare a dovere la crema al caffè**. La base di **biscotto** è brevemente frullata con un frullatore, ma se non lo possiedi puoi mettere i biscotti in un sacchetto di plastica per alimenti e ridurli in briciole **pestandoli** con un batticarne o con un cucchiaio rovesciato, successivamente li mescolerai a burro e

liquore.

Riguardo al **liquore** da utilizzare, noi abbiamo usato lo zibibbo, ma tu puoi tranquillamente usare quello che più ti aggrada.

Prima di lasciarti alle prese con la **nostra ricetta passo passo del cremoso al caffè**, ti suggerisco di guardare anche queste altre ricette di **dolci al cucchiaio**, tutte altrettanto facili e sfiziose:

[Tiramisù con fragole e ananas](#)

[Mousse al cioccolato con croccante di mandorle](#)

[Tiramisù senza uova](#)

## INGREDIENTI

PANNA FRESCA 200 ml

ZUCCHERO 100 gr

CIOCCOLATO FONDENTE 100 gr

BISCOTTI SECCHI 12

UOVA 1

CAFFÈ RISTRETTO 1 tazza da caffè

CAFFÈ SOLUBILE 1 tazza da caffè

ZIBIBBO 1 tazza da caffè

BURRO

CACAO AMARO

## PREPARAZIONE

- 1** Metti i biscotti, il burro e lo zibibbo (o un altro liquore a tua scelta) nel bicchiere del frullatore e frulla brevemente per ottenere un composto sbriciolato. Dividi il composto in 6 ciotole e riponi in frigo.
- 2** Adesso prendi 2 ciotole, sguscia l'uovo mettendo in una ciotola il tuorli e nell'altra l'albume. Con le fruste elettriche monta l'albume a neve ben ferma, copri la ciotola con un coperchio e metti in frigo.
- 3** In una terza ciotola, monta la panna con le fruste elettriche, quando sarà ben montata metti la ciotola in frigo.

- 4 Adesso aggiungi lo zucchero nella ciotola con l'albume e, sempre usando le fruste elettriche, monta fino a renderlo spumoso, aggiungi il caffè solubile, sempre montando e infine anche il caffè ristretto. Continua a montare per altri 3 minuti.
- 5 Quando hai finito di montare il composto al caffè, riprendi l'albume e aggiungilo a cucchiaiate, ad ogni cucchiaiate mescola delicatamente con movimento dal basso verso l'alto.
- 6 Procedi allo stesso modo con la panna montata: aggiungila a cucchiaiate al resto e mescola molto delicatamente.
- 7 Estrai dal frigorifero i bicchierini con la base di biscotti già pronta, sopra ogni base spezza un po' di cioccolato fondente. Se non ami sentire la consistenza del cioccolato tra i denti puoi anche tritarlo e aggiungerlo a briciole.
- 8 Riempi i bicchierini con la crema al caffè, arriva pure fino all'orlo. Copri ogni bicchierino con pellicola da cucina e riponi in frigo per almeno 2 ore.

Prima di servire spolverizza ogni bicchiere con del cacao amaro fatto passare attraverso un setaccio a maglia fine.

## CONSERVAZIONE

Puoi conservare i bicchierini con il dolce chiusi da pellicola da cucina per non più di 24 ore.