

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Margherita farcita alla crema di caffè

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [75 min](#)    COTTURA: [35 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + *RAFFREDDAMENTO*

---



Un dolce ottimo come fine pasto grazie alla presenza della crema al caffè ma anche ottimo con l'accompagnamento di una tazza di cioccolata calda per una golosa e sostanziosa merenda. La margherita farcita alla crema di caffè è davvero strapitosa, provatela!

LATTE INTERO 250 ml

ZUCCHERO 150 gr

CIOCCOLATO FONDENTE 30 gr

TUORLO D'UOVO 5

CAFFÈ ristretto - 1 tazza da caffè

FARINA 00 1 cucchiaio da tavola

## PER LA DECORAZIONE

ZUCCHERO A VELO VANIGLIATO 3  
cucchiai da tavola

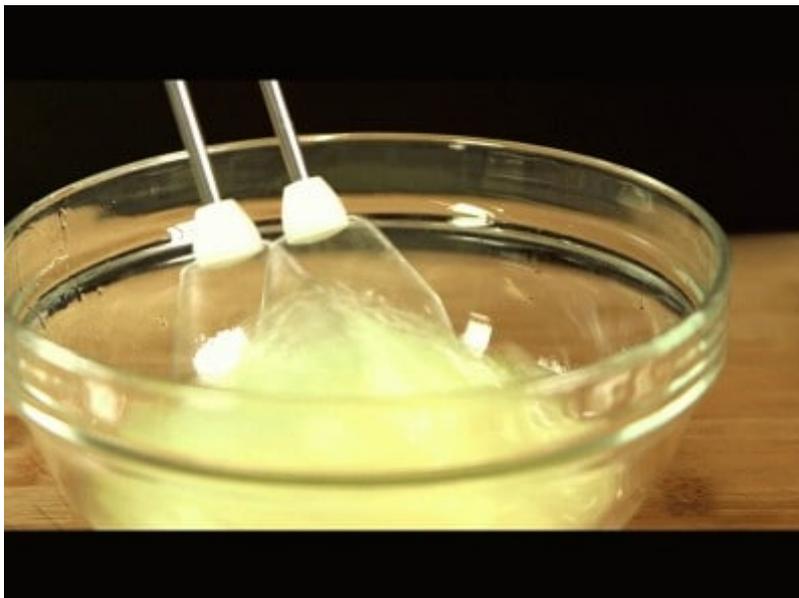
GOCCE DI CIOCCOLATO 2 cucchiari da  
tavola

CAFFÈ SOLUBILE 1 cucchiaio da tè

## PREPARAZIONE

**1** Accendete il forno a 180°C. Imburrate ed infarinate uno stamp da 24 cm di diametro.

Preparate la pasta margherita: montate gli albumi a neve ferma con un pizzico di sale.



2 A parte montate i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.



3 Unite il burro a pezzetti e continuate a montare con le fruste elettriche.



4 Setacciate ora la farina e aggiungetela al composto mescolando sempre delicatamente.



- 5 Incorporate gli albumi montati al composto mescolando delicatamente dal basso verso l'alto.



- 6 Aggiungete il lievito setacciate ed infine il latte.



- 7 Versate nello stampo imburrato ed infarinato e cuocete nel forno già caldo per circa 30 minuti.



8 Sformate il dolce e fatelo raffreddare sulla gratella.



9 Preparate la farcitura: mescolate in un pentolino i tuorli con lo zucchero ed unirvi la farina setacciata.



**10** Aggiungete il latte tiepido e i semi di vaniglia mescolando sempre con una frusta.



**11** Mettere il pentolino sul fuoco e far addensare mescolando continuamente.

Mettete ad ammollare in acqua i fogli di gelatina.



**12** Una volta pronta la crema, trasferirla in una ciotola, unire la gelatina, il cioccolato ed il caffè solubile; mescolare molto bene.





13 Tagliate la torta in due dischi uguali e spalmate quello inferiore con la farcitura al caffè.



14 Adagiatevi sopra il secondo disco di pasta e spolverizzate con lo zucchero a velo.



15 Completate la decorazione con i chicchi di cioccolato e il caffè solubile in polvere, se piace.

