

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta al caffè del Natale russo

LUOGO: Europa / Russia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 1 tazza di zucchero
- 220g di burro o margarina
- ½ litro di panna acida
- 3 uova
- 2 ½ tazze farina
- 3 cucchiaini di lievito in polvere
- 1 cucchiaino di bicarbonato di sodio

PER IL RIPIENO E LA COPERTURA

- ¾ tazza zucchero
- 4 cucchiaini di cannella
- 1 tazza di noci o noci pecan tritate

PREPARAZIONE

- 1 Scaldate il forno a 180°C. Lavorate insieme la margarina e lo zucchero fino ad ottenere un composto cremoso. Incorporate, ora, la panna acida. Aggiungete le uova, una alla volta.

In un'altra ciotola miscelate la farina, il lievito in polvere e il bicarbonato di sodio.

Versate gradualmente il composto con la farina nel composto con le uova. L'impasto dovrebbe risultare sodo. Versate metà dell'impasto in uno stampo ben unto ed infarinato di 25,5cm.

Miscelate insieme gli ingredienti per la farcia e per la copertura: zucchero, cannella e noci.

Cospargete $\frac{3}{4}$ del composto sulla prima metà dell'impasto versato nello stampo.

Aggiungete, ora, la parte rimanente d'impasto e cospargetevi sopra il resto del composto per il ripieno.

2 Infornate per 1 ora. Fate raffreddare per 1 ora prima di rimuovere la torta dallo stampo.