

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta al caffè

LUOGO: Europa / Italia / Sicilia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

Pan di Spagna
maraschino
crema di ricotta
caffè macinato
cognac.

PREPARAZIONE

1 Tagliare il pan di Spagna in 3 strati. Inzupparne 1 con maraschino, ricoprire con la crema e spargere sopra del caffè macinato.

Mettere il secondo strato di pan di Spagna, ricoprirlo di crema e inzupparlo di cognac. Coprire tutto con un po' di crema con sopra del caffè macinato.

Inzuppare il 3° strato di pan di Spagna con il liquore di caffè, ricoprire con crema tutto, anche i fianchi della torta. Porre la torta in frigo, cosparsa di polvere di caffè.