

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema magica al caffè

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 5 min COSTO: molto basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Quando le temperature salgono e la voglia di dolce si fa sentire, non c'è niente di meglio di una **crema magica al caffè**. Questa preparazione è diventata un vero "must" per chi cerca un **dessert veloce**, senza sporcare ciotole o utilizzare fruste elettriche.

Se ami i dolci al cucchiaio dal gusto intenso, questa ricetta ti ricorderà la consistenza vellutata della classica [crema pasticcera al caffè](#) o a un ricco [semifreddo al caffè](#), ma vanta una rapidità d'esecuzione imbattibile senza l'uso di fruste elettriche.

Per consistenza ricorda il famoso [spumone al caffè](#) o una soffice [crema fredda](#) da bar. Se ami le consistenze spumose, ti piacerà tanto quanto il celebre [Dalgona coffee](#), mentre se cerchi qualcosa di più dissetante puoi optare per un [caffè shakerato](#)

INGREDIENTI PER LA CREMA MAGICA

AL CAFFÈ

PANNA DA MONTARE ZUCCHERATA

200 ml

CAFFÈ ESPRESSO 40 ml

ZUCCHERO A VELO opzionale - 1

cucchiaio da tavola

CACAO AMARO IN POLVERE

Se invece cerchi un dolce da forno sorprendente, lasciati conquistare dalla [torta magica alla vaniglia](#).

COME PREPARARE LA CREMA MAGICA AL CAFFÈ IN POCHE MOSSE

1 Prepara il caffè espresso e lascialo raffreddare completamente. Per velocizzare i tempi, puoi metterlo in frigorifero o per qualche minuto in freezer.

Prendi una bottiglia di plastica pulita da mezzo litro. Aiutandoti con un imbuto, versa al suo interno la panna ben fredda e, se desideri un gusto più dolce, lo zucchero a velo.

Aggiungi il caffè freddo e chiudi il tappo della bottiglia con cura.

Agita la bottiglia energicamente per circa due o tre minuti. Noterai che il suono del liquido cambierà, diventando più sordo e ovattato: è il segno che la panna si è montata trasformandosi in una crema densa.

Spremi leggermente la bottiglia per distribuire la crema nei bicchierini di vetro. Completa con una spolverata di cacao amaro e servi subito.





IDEE ALTERNATIVE

Senza glutine: La ricetta è naturalmente priva di glutine. Assicurati solo che il cacao amaro e la panna siano certificati senza contaminazioni.

Senza lattosio: Sostituisci la panna vaccina con una panna vegetale da montare (come quella di soia o di riso), assicurandoti che sia ben fredda.

Versione Light: Utilizza un dolcificante naturale come la stevia al posto dello zucchero a velo e scegli una panna con una percentuale di grassi ridotta, sebbene la tenuta della crema possa variare.

Versione Veg: Utilizza panna vegetale e ometti qualsiasi ingrediente di origine animale.

Effetto WOW: Per un servizio elegante, decora il fondo del bicchiere con del cioccolato fuso o aggiungi della granella di nocciole tostate in superficie per una nota croccante.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per la riuscita sicura: Il segreto fondamentale risiede nella temperatura degli ingredienti. Sia la panna che il caffè devono essere freddissimi di frigorifero. Se sono tiepidi, la panna non riuscirà a inglobare l'aria e la crema rimarrà liquida.

Lo sfizio in più: Prima di agitare la bottiglia, puoi aggiungere un goccio di liquore al caffè o all'amaretto per dare una nota alcolica e aromatica adatta al fine pasto degli adulti.

L'idea per i bambini: Per includere anche i più piccoli, sostituisci il caffè espresso tradizionale con del caffè d'orzo solubile ben ristretto e freddo, oppure con dell'orzo bimbo preparato in anticipo.

Idea antispreco: Se ti avanza del caffè nella moka che rischia di andare buttato, congelalo nelle formine per il ghiaccio. Potrai scongelare i cubetti all'occorrenza per avere sempre la base fredda pronta per la ricetta.

CONSERVAZIONE

La crema magica al caffè va consumata preferibilmente al momento per godere della sua consistenza spumosa. Tuttavia, si può conservare in frigorifero, direttamente nella bottiglia chiusa, per circa 2-3 ore. Se dovesse smontarsi leggermente, basterà agitare nuovamente la bottiglia per qualche secondo prima di servire.