

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta magica al caffè espresso

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 50 min COSTO:
molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: m. difficile



La **torta magica al caffè espresso** è uno di quei dolci che lasciano a bocca aperta: da un unico, semplicissimo impasto si ottengono tre strati di consistenze diverse. Uno strato di base più sodo, un cuore cremoso simile a un budino e una superficie soffice come un pan di spagna. In questa versione, l'aroma intenso del caffè espresso rende il dolce ancora più sofisticato e irresistibile, perfetto per chiudere in bellezza una cena o per una pausa pomeridiana di puro piacere.

Per rendere il tuo momento di dolcezza ancora più speciale, potresti servire questa torta insieme a dei buonissimi [biscotti morbidi alla ricotta](#) o dopo aver gustato un leggero [Espresso Martini](#). Se ami i

dolci al cucchiaino, non perderti la nostra [mousse di fragole senza uova](#) o questa variante golosa della [panna cotta alle fragole](#). Preparare la torta magica al caffè espresso richiede precisione, specialmente nelle temperature degli ingredienti e nei tempi di cottura, ma il risultato finale ti ripagherà di ogni minuto di attesa. Se ti appassiona il genere, prova anche la torta magica al limone o quella [classica alla vaniglia](#)!

INGREDIENTI PER LA TORTA MAGICA AL CAFFÈ ESPRESSO

UOVA a temperatura ambiente - 2

ZUCCHERO 75 gr

FARINA 00 55 gr

BURRO FUSO 60 gr

LATTE INTERO 200 ml

CAFFÈ ESPRESSO 50 ml

ACQUA FREDDA 1 cucchiaino da tavola

SUCCO DI LIMONE 1 cucchiaino da tè

CACAO AMARO IN POLVERE

PREPARAZIONE DELLA TORTA MAGICA AL CAFFÈ ESPRESSO

- 1 Dividi i tuorli dagli albumi in due ciotole separate. Monta gli albumi a neve morbida insieme al cucchiaino di succo di limone e tienili da parte. Lavora i tuorli con lo zucchero e il cucchiaino di acqua fredda usando le fruste elettriche per qualche minuto, finché non avrai ottenuto una crema molto chiara e spumosa.





- 2 Versa il burro fuso intiepidito nel composto di tuorli e amalgama bene continuando a usare le fruste a bassa velocità. Setaccia la farina direttamente nella ciotola e mescola con cura per ottenere una base liscia e senza grumi. Unisci il caffè espresso al latte tiepido e versa i liquidi a filo nell'impasto. Mescola continuamente: non spaventarti se la pastella ti sembrerà estremamente liquida, è proprio così che deve essere!

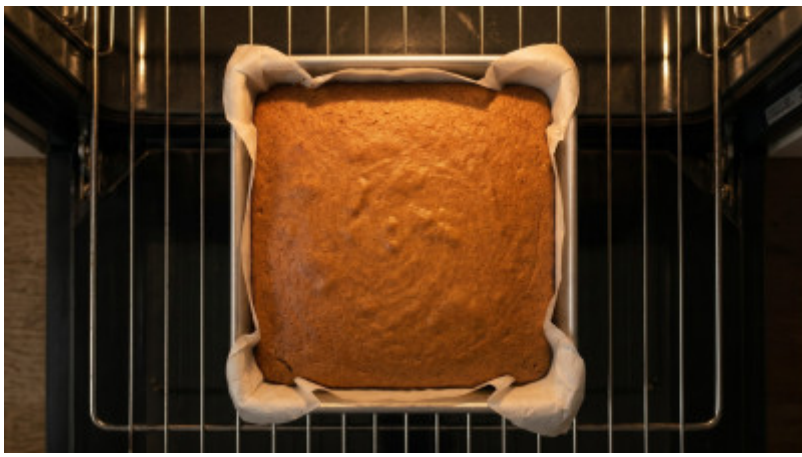


- 3 Incorpora gli albumi montati a neve in due o tre riprese. Usa una frusta a mano con movimenti delicati dal basso verso l'alto, lasciando volutamente dei piccoli fiocchi di albume in sospensione sulla superficie. Trasferisci l'impasto nella teglietta quadrata che

avrà precedentemente foderato con la carta forno.



- 4 Cuoci in forno statico preriscaldato a 150°C per circa 45-50 minuti. Verifica che la superficie sia ben dorata; il centro dovrà risultare compatto ma ancora leggermente tremolante se scuoti la teglia. Fai raffreddare completamente la torta a temperatura ambiente, poi lasciala riposare in frigorifero per almeno 2 ore. Questo passaggio è fondamentale affinché i tre strati si stabilizzino alla perfezione. Sforma il dolce con delicatezza, taglialo a quadrotti netti e completa con un'abbondante spolverata di cacao amaro prima di servire.



IDEE ALTERNATIVE

Versione senza glutine: sostituisci la farina 00 con della farina di riso finissima o amido di mais; la struttura dei tre strati rimarrà intatta e ancora più delicata.

Versione senza lattosio: utilizza latte di soia o di mandorla (che si sposa benissimo con il caffè) e un burro senza lattosio o margarina di buona qualità.

Versione light: riduci leggermente la dose di zucchero e utilizza uno yogurt greco al caffè per sostituire parte della quota grassa, anche se la stratificazione potrebbe risultare meno netta.

L'idea vegetariana/vegana: la torta magica basa la sua struttura sulle uova, quindi una versione vegana è complessa; tuttavia, puoi realizzare un dolce cremoso al cucchiaio seguendo questa [ricetta](#).

L'idea WOW: aggiungi un cucchiaio di crema spalmabile alla nocciola on top o accompagna ogni fetta con una nuvola di panna montata leggermente zuccherata.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per una riuscita sicura: il segreto è la temperatura del latte e del caffè. Devono essere tiepidi, mai bollenti, quando li unisci al composto di tuorli. Inoltre, gli albumi devono essere montati a neve non troppo ferma e incorporati con estrema delicatezza per non sgonfiare l'aria che creerà lo strato superiore.

Lo sfizio in più: spolverizza la superficie con del cacao amaro mescolato a un pizzico di polvere di caffè

per accentuare il contrasto aromatico.

L'idea per i bambini: se vuoi far provare questo dolce ai più piccoli, utilizza del caffè decaffeinato o d'orzo: otterranno lo stesso colore invitante ma senza caffeina.

Idea antispreco: non buttare i fondi del caffè espresso utilizzato! Sono ottimi come fertilizzante per le tue piante o possono essere usati per creare uno scrub corpo naturale fatto in casa.

CONSERVAZIONE

La torta magica al caffè espresso va conservata in frigorifero per almeno 2 ore prima di essere tagliata (questo passaggio è fondamentale per stabilizzare gli strati). Si mantiene perfettamente per 2-3 giorni in un contenitore ermetico, sempre al fresco.