

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Margherita farcita alla crema di caffè

di: *Cookaround*

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 come accompagnamento di una tazza di cioccolata calda per una golosa e sostanziosa merenda. La margherita farcita alla crema di caffè è davvero strapitosa, provatela!

INGREDIENTI

FARINA 250 gr
FECOLA DI PATATE 180 gr
BURRO 100 gr
UOVA 6
ZUCCHERO 225 gr
LIEVITO PER DOLCI ½ bustine
LATTE INTERO 100 ml
BURRO per lo stampo -
FARINA per lo stampo -

PER LA FARCITURA

LATTE INTERO 250 ml
ZUCCHERO 150 gr
CIOCCOLATO FONDENTE 30 gr
TUORLO D'UOVO 5
CAFFÈ ristretto - 1 tazza da caffè
FARINA 00 1 cucchiaino da tavola

PER LA DECORAZIONE

ZUCCHERO A VELO VANIGLIATO 3

cucchiari da tavola

GOCCE DI CIOCCOLATO 2 cucchiari da

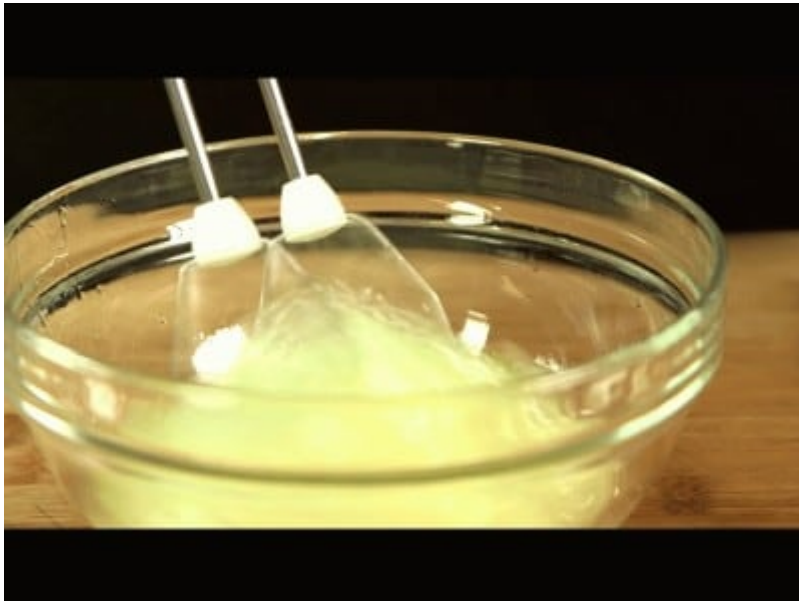
tavola

CAFFÈ SOLUBILE 1 cucchiario 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.

