

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

FARINA 00 1 cucchiaio da tavola

## PER LA DECORAZIONE

ZUCCHERO A VELO VANIGLIATO 3  
cucchiai da tavola

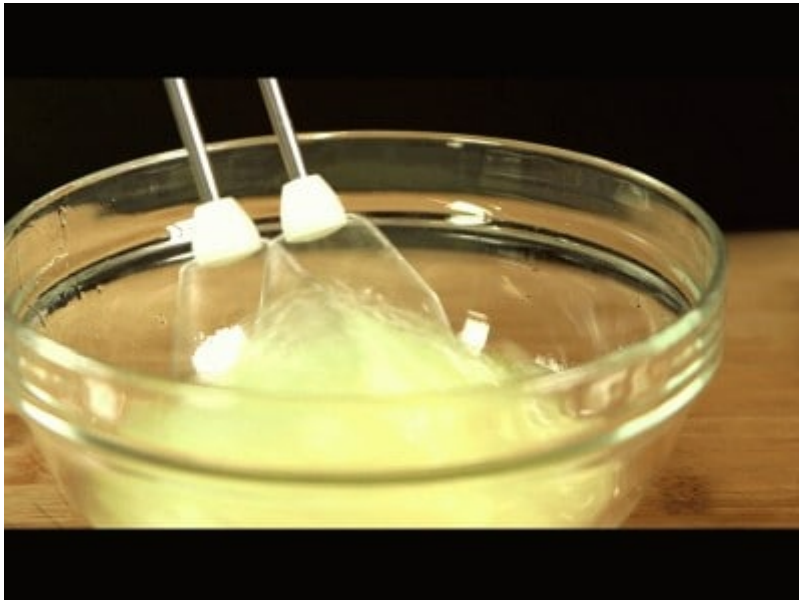
GOCCE DI CIOCCOLATO 2 cucchiaini da  
tavola

CAFFÈ SOLUBILE 1 cucchiaio da tè

## PREPARAZIONE

**1** Accendete il forno a 180°C. Imburrate ed infarinate uno stampo 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.

