

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Mattonella al caffè

di: @nn@

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 12 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 35 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 1 ORA DI RIPOSO



INGREDIENTI

250 g di biscotti secchi (circa 48 biscotti)

200 g di burro morbido

180 g + 4 cucchiaini di zucchero

6 cucchiaini di caffè solubile

4 tuorli

250 g di mascarpone.

PREPARAZIONE

- 1 Frullare 180 g di zucchero con 2 cucchiaini di caffè solubile fino ad ottenere un composto impalpabile.

- 2 Mettete in una ciotola il burro ammorbidito e tagliato a pezzetti con lo zucchero frullato insieme al caffè.
- 3 Montare con le fruste elettriche.
- 4 Unite uno alla volta i tuorli, aspettando che ogni tuorlo sia ben assorbito prima di unire il successivo.
- 5 Aggiungete il mascarpone.
- 6 E continuare a montare il tutto fino ad ottenere un composto liscio.
- 7 Sciogliete 4 cucchiaini di caffè solubile in 200 ml d'acqua fredda e zuccherare con circa 4 cucchiaini di zucchero.

immergete i biscotti nel caffè, rigirandoli, senza inzupparli troppo.

- 8 Disponete uno strato di biscotti in una pirofila rettangolare.
- 9 Coprite con un quarto della crema al caffè.
- 10 Procedete in questo modo per 4 strati, finendo con la crema.

Fate riposare in frigo almeno 1 ora.