

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Mattonella Fredda al Caffè Cremosa e Senza Cottura

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: + 3 ORE DI RIPOSO IN FRIGORIFERO



Ci sono quei pomeriggi in cui l'afa sembra non darti tregua e l'idea di accendere il forno è semplicemente fuori discussione, ma hai promesso di portare una torta alla **cena di Ferragosto** e non puoi tirarti indietro!

È proprio in questi momenti che torna in mente un grande classico dei ricordi d'infanzia: la **mattonella fredda al caffè della nonna**.

Un dessert stratificato che conquista al primo assaggio, capace di unire la semplice bontà dei

frollini a una farcitura incredibilmente avvolgente.

Preparare una **mattonella di biscotti al caffè**

significa portare in tavola un **dolce freddo al caffè senza cottura**, pronto in pochissimi minuti.

Il segreto del suo successo sta tutto nell'equilibrio dei sapori e nella cremosità degli ingredienti.

Se ami l'intramontabile accostamento tra espresso e crema al mascarpone, questa ricetta diventerà il tuo asso nella manica estivo.

E per chi adora i grandi classici, l'ispirazione strizza palesemente l'occhio al tiramisù classico, ma in una veste ancora più pratica e immediata da porzionare e servire.

La consistenza vellutata si sposa perfettamente con le note decise e tostate della moka.

Se il tuo palato impazzisce per questi aromi intensi, potresti alternare la preparazione di questo dessert con un semifreddo al caffè o un coreografico rotolo freddo al caffè da tagliare a fette.

Nelle giornate in cui il caldo si fa davvero insopportabile, puoi rinfrescarti con dei facilissimi ghiaccioli al caffè e panna, oppure concederti una coppa veloce di crema magica al caffè.

Ma per la cena di stasera o il pranzo in famiglia della domenica, resta su questa **mattonella al caffè**.

Ti basterà assemblare gli strati e lasciarla riposare in frigorifero per ottenere una morbidezza semplicemente irresistibile.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

BISCOTTI SECCHI 150 gr

MASCARPONE 250 gr

PANNA FRESCA DA MONTARE 200 ml

ZUCCHERO A VELO 40 gr

CAFFÈ ESPRESSO lungo e non zuccherato -
100 gr

CACAO AMARO IN POLVERE

COME FARE LA MATTONELLA FREDDA PASSO PASSO

1 Prepara il **caffè espresso** e versalo in una ciotola capiente.

Lascialo **raffreddare completamente** a temperatura ambiente prima di procedere.

Questo passaggio è fondamentale: se il caffè fosse caldo, rischierebbe di ammorbidire troppo i biscotti o di romperli al momento dell'inzuppo.





2 Monta la **panna fresca a neve ben ferma** utilizzando le fruste elettriche.

Un piccolo trucco: lavorala all'interno di una **ciotola fredda di freezer** per farla montare più velocemente e ottenere una struttura impeccabile.



3 In un'altra ciotola, lavora il **mascarpone insieme allo zucchero a velo**.

Mescola energicamente con una spatola fino a ottenere una **crema liscia**, morbida e perfettamente **senza grumi**.



4 Incorpora la **panna montata** alla crema di mascarpone, un po' alla volta.

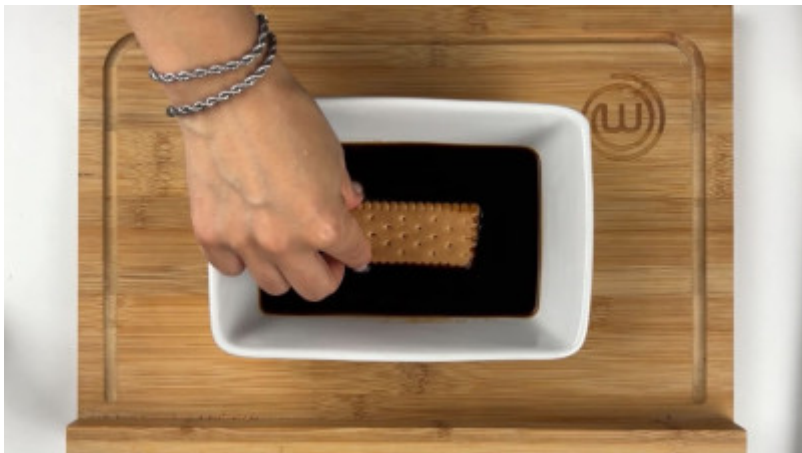
Fai movimenti delicati **dal basso verso l'alto** per non smontare il composto e mantenere la massima sofficità.

Infine, trasferisci la crema all'interno di una **sac-à-poche**.



5 Inzuppa i **biscotti secchi** nel caffè freddo per un paio di secondi per lato.

Fai attenzione a **non inzupparli troppo** per evitare che si rompano o si sfaldino durante l'assemblaggio.





- 6 Disponi i biscotti sul fondo di una **pirofila rettangolare** o su un piatto da portata, sistemandoli uno di fianco all'altro.

Prosegui fino a coprire bene tutta la superficie, creando così una **base uniforme e compatta**.



- 7 Ricopri i biscotti con la crema utilizzando la **sac-à-poche**, oppure versala delicatamente e livellala bene con un cucchiaio.

Ripeti i passaggi alternando uno **strato di biscotti inzuppati** e uno di crema, fino a esaurimento degli ingredienti.

Completa il dolce finendo con un ultimo, generoso **strato di crema**.



8 Spolverizza il **cacao amaro in polvere** su tutta la superficie del dolce, coprendo perfettamente ogni angolo.

Fai riposare la mattonella in frigorifero per **almeno 3 ore** prima di servirla.

In questo modo i biscotti assorbiranno l'umidità della crema, diventando **morbidissimi e irresistibili** ad ogni boccone.



CONSERVAZIONE

La **mattonella al caffè** si conserva perfettamente in **frigorifero per 2-3 giorni**, ben coperta con pellicola per alimenti o all'interno di un contenitore ermetico.

Se vuoi organizzarne la preparazione in anticipo, puoi anche **congelarla in freezer** fino a 2 settimane. Ti basterà lasciarla a temperatura ambiente per 15-20 minuti prima di servirla per gustarla in un'irresistibile versione **semifreddo**.

Devi trasportarla per il **pranzo di Ferragosto** o per un pic-nic estivo all'aperto? Ecco il trucco per non far sciogliere la crema durante il viaggio.

Prepara il dolce direttamente in una **pirofila con coperchio ermetico** e tienilo in freezer per circa 1 o 2 ore prima di partire.

Inserisci la pirofila in una **borsa termica** ben capiente insieme ai panetti di ghiaccio: la mattonella si scongelerà lentamente durante il tragitto, arrivando a tavola con la **consistenza ideale, fresca e cremosissima**.