

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta al cappuccino

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **50 min** COTTURA: **35 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **difficile**

NOTE: + 5 ORE DI RIPOSO



1 l di latte
250 g di zucchero
80 g di latte condensato
200 g di tuorli
30 g di amido di mais
30 g di gelatina
500 g di panna montata.

PREPARAZIONE

1 In una casseruola unite caffè, zucchero e glucosio e portate a 60°C.

Lasciate raffreddare e riempite dei mini stampini a semisfera con il composto.

Fate congelare per almeno 1 ora.



2 Per il savoiardo: in una ciotola e con le fruste elettriche montare i tuorli con 120 g di zucchero.

Montare gli albumi con 100 g di zucchero.

Unite le due masse ed incorporare la farina con la fecola, mescolare bene.

Trasferite il composto in una sacca da pasticceria con bocchetta di 8 cm.

Versate il composto in una tortiera da 24 cm formando una spirale.

Informate a 220°C per circa 15 minuti.



3 Per la bavarese: fate bollire il latte con lo zucchero ed il latte condensato.

Montare leggermente i tuorli con l'amido e 100 g di zucchero, versate nel latte e portate a 82°C.

Fate raffreddare ed unite la gelatina precedentemente fatta ammolare in acqua fredda per 10 minuti.

Quando la crema raggiunge i 30°C aggiungete la panna montata e mescolare delicatamente.



- 4 Bagnate il savoiardo con caffè e latte, coprite con metà bavarese, sopra la bavarese mettete le perle di caffè e coprite con la crema rimasta.



- 5 Fate riposare in frigo per almeno 4 ore.

