

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta al cappuccino

di: *Gabita*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **12 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **50 min** COTTURA: **55 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



PER IL PAN DI SPAGNA AL CAFFÈ

- 200 g di farina
- 150 g di zucchero
- 2 uova
- 1 tazzina di caffè ristretto
- 1 bicchiere di olio
- 1 bustina di lievito per dolci.

PER LA FARCIA

- 200 g di zucchero
- 200 ml latte
- 500 g di ricotta
- 500 g di panna montata
- nutella
- 12 g di gelatina in fogli.

PREPARAZIONE

- 1 Per il pan di spagna: in una ciotola, con l'aiuto delle fruste elettriche, montare le uova con lo zucchero.



- 2 Quando sono ben spumose unite l'olio, la farina, il lievito.



- 3 E infine il caffè.



4 Foderate una tortiera da 24 cm con della carta forno e versateci l'impasto.



5 Infornare a 180°C per circa 50 minuti.

Preparate la farcia: mettete la gelatina in ammollo in acqua fredda per 10 minuti.

In una casseruola fate scaldare il latte con 50 grammi di zucchero fino a far sciogliere lo zucchero.

Strizzate la gelatina e unitela al latte.



6 Lavorate la ricotta col restante zucchero e unitela alla panna montata.



7 Una volta che il composto di gelatina e latte si è raffreddato ma è ancora liquido aggiungetelo al composto di panna e ricotta.



8 Rivestite una tortiera a cerniera di 24 cm di carta forno, anche sui bordi.

Dividete il pan di spagna in due dischi e mettete il primo disco nella teglia.



9 Versate metà crema sulla torta e coprite con un pò di Nutella.



10 Coprite con la restante crema e con il secondo disco di pan di spagna.



11 Mettete in frigo per tutta la notte.

Prima di servire spennellate la superficie con caffè latte e spolverizzate di zucchero a velo e cacao.

