

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta caffè latte

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **25 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 1 ORA DI RIPOSO DELLA TORTA



PER IL PAN DI SPAGNA

- 4 tazzine di caffè espresso
- 1 cucchiaio di caffè macinato
- 4 uova
- 70 g di burro fuso
- 6 cucchiari di zucchero
- 220 g di farina 00
- 1 bustina di vanillina
- 1 bustina di lievito per dolci.

PER LA FARCIA

- 700 g di panna da montare
- 4 cucchiari di zucchero semolato.

PER LA BAGNA

- 4 tazzine di caffè espresso
- 2 cucchiari di zucchero semolato
- 1 bicchiere di acqua.

PREPARAZIONE



- 2 Per il pan di spagna: in una ciotola mescolate primi i liquidi (uova, burro, caffè) poi unite i solidi.

Mescolare bene facendo amalgamare bene il composto.

Versate l'impasto in una tortiera di silicone da 30 cm (oppure una da 26 cm più 5 stampini da muffin).

Infernare a 180°C per 25 minuti.



3 Fate freddare e tagliate a metà la torta.



4 Intanto preparate la bagna al caffè.



5 Scaldare leggermente in un pentolino l' acqua, il caffè e lo zucchero.



6 Quando il pan di spagna è freddo bagnate con parte della bagna.



7 Preparate la farcia.



8 Montare con le fruste elettriche la panna con lo zucchero.



9 E farcite la torta.



10 Coprite con il secondo disco e bagnate con la bagna rimasta.



11 Decorate con caffè macinato e panna.

