

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta con cioccolato e caffè

---

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



## INGREDIENTI

300 g di burro  
200 g di zucchero  
3 tuorli  
200 g di cioccolato al latte  
150 ml di caffè bollente  
Sassolino  
una confezione di savoiardi.

## PREPARAZIONE



2 Mettete il cioccolato a pezzi nel caffè bollente e fatelo sciogliere.



3 In una ciotola mettete il burro con lo zucchero.



4 Montare con le fruste elettriche fino a formare un composto morbido.

Unite i tuorli e mescolare bene.



5 Infine aggiungete il caffè al cioccolato.



6 Mescolate molto bene.

Tagliate i savoiardi a pezzi.



7 Passateli nel Sassolino e foderate una tortiera da 26 cm con alcuni savoiardi coprendo bene la base.

Coprite con uno strato di crema, proseguite con altri savoiardi bagnati .



8 Continuare con gli strati fino a terminare gli ingredienti.



9 Coprite con della pellicola ed un coperchio.





**10** Sopra al coperchio mettete dei pesi in modo che la torta si compatti bene.

Mettete il dolce in frigo a riposare per 24 ore.



