

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta soffice al cacao e caffè espresso: il dolce da credenza irresistibile

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [6 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE:

NON APRITE MAI IL FORNO PRIMA DI 30 MINUTI POTREBBE COMPROMETTERE IL RISULTATO FINALE DEL DOI



Se cerchi il modo perfetto per iniziare la giornata con la giusta carica, questa **torta soffice al cacao e caffè espresso** diventerà la tua nuova ossessione in cucina. Immagina un **dolce da credenza** dal profumo intenso, capace di unire la morbidezza di una nuvola all'aroma inconfondibile del caffè appena fatto.

Prepararla è semplicissimo: ti bastano pochi ingredienti base che hai già in dispensa per ottenere

un risultato che conquisterà tutti al primo morso. La combinazione tra il **cacao amaro** e il **caffè espresso** nell'impasto crea un equilibrio di sapori profondo e avvolgente, perfetto per chi ama i dolci dal carattere deciso ma dalla **consistenza soffice**.

Se ami questo genere di accostamenti, ti consiglio di provare anche la [Ciambella caffè e cannella](#) o di sperimentare con una base diversa come la [Pasta frolla al caffè](#) per i tuoi biscotti fatti in casa.

Per chi cerca varianti altrettanto morbide ma con un tocco di leggerezza in più, la [Ciambella allo yogurt e cacao](#) e il classico [Ciambellone allo yogurt](#) sono alternative fantastiche da alternare a questa ricetta.

Se invece vuoi trasformare la tua pausa caffè in un momento gourmet, lasciati ispirare dalla [Cheesecake cotta al caffè](#), dal rinfrescante [Semifreddo al caffè](#) o dalla delicatissima [Torta paradiso al cacao](#).

Ora indossa il grembiule e scopriamo insieme come preparare la tua nuova **torta al caffè preferita!**

COSA TI SERVE PER LA TORTA SOFFICE AL CACAO E CAFFÈ ESPRESSO

FARINA 00 300 gr

BURRO 180 gr

ZUCCHERO SEMOLATO 180 gr

UOVA INTERE a temperatura ambiente - 3

CACAO AMARO IN POLVERE 30 gr

CAFFÈ RISTRETTO 2 tazze da caffè

ACQUA a temperatura ambiente - 70 ml

LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

SALE FINO 1 pizzico

COME PREPARARE LA TORTA SOFFICE AL CACAO E CAFFÈ ESPRESSO: IL

1 Inizia pesando con cura tutti gli ingredienti. Per una riuscita perfetta della torta, assicurati di utilizzare **uova a temperatura ambiente**.

PROCEDIMENTO PASSO DOPO PASSO

Sciogli il burro nel microonde per pochi secondi a 800 watt. Nel frattempo, in una ciotola

capiente, rompi le uova e aggiungi lo **zucchero semolato**.



2 Lavora le **uova con lo zucchero** utilizzando le **fruste elettriche** (o una frusta a mano) fino a ottenere un composto chiaro. Versa poi a filo il **burro fuso** tiepido.

Unisci al composto liquido le due tazzine di **caffè espresso** e l'**acqua a temperatura ambiente**, mescolando bene per amalgamare il tutto.

In una ciotola a parte, **setaccia la farina** insieme al **cacao amaro** e alla bustina di **lievito per dolci**. Aggiungi un pizzico di sale e mescola le polveri con una forchetta per renderle uniformi.



3 Infine, unisci gli **ingredienti secchi** a quelli liquidi, incorporandoli con le **fruste elettriche** fino a ottenere un impasto omogeneo. Nel frattempo, **preriscalda il forno a 180°C** in modalità statica.

Imburra e infarina con cura una tortiera a cerniera dal diametro di **24 cm**. Trasferisci il composto cremoso nello stampo, livellandolo bene.

Inforna la torta nel **ripiano centrale** del forno e lascia cuocere per circa **35-40 minuti**.

Trascorsi i primi 30 minuti, effettua la **prova stecchino** al centro del dolce: se esce asciutto, la torta è pronta. Spegni il forno e lascia **riposare la torta per 5 minuti** all'interno con lo sportello aperto prima di sfornare.



COME CONSERVARE LA TORTA SOFFICE AL CACAO E CAFFÈ ESPRESSO (E

La tua **torta soffice al cacao e caffè espresso** si conserva perfettamente per **3-4 giorni** a temperatura ambiente. Per mantenerla umida e morbida come appena sfornata, ti consiglio di riporla sotto una **tortiera a campana** o di coprirla bene con della pellicola per alimenti.

Se preferisci, puoi anche **congelare la torta a fette**: avvolgi ogni porzione nella carta alluminio e potrai gustarla in ogni momento, scaldandola leggermente nel microonde per risvegliare tutto l'aroma del caffè.

Il consiglio dello Chef: Questa torta è deliziosa gustata semplicemente con un velo di **zucchero a velo** in superficie. Se però vuoi renderla davvero irresistibile, tagliala a metà e farciscila con una **crema spalmabile alle nocciole** o una golosa **crema al caffè**. Per una versione più elegante, servila con un ciuffo di panna montata: il contrasto tra il cacao amaro e la dolcezza della panna

è paradisiaco!

I CONSIGLI DELLO CHEF: TRUCCHI E VARIANTI PER LA TUA TORTA

Per rendere la tua **torta soffice al cacao e caffè espresso** ancora più speciale, puoi servirla semplicemente con una spolverata di **zucchero a velo**. È il modo classico per esaltare l'aroma del caffè senza coprirne le sfumature.

Se però cerchi un tocco extra di golosità, ti consiglio di tagliarla a metà e farcirla con una generosa dose di **crema spalmabile alle nocciole** o, per i veri amanti del genere, con una vellutata **crema al caffè** fatta in casa.

Vuoi un effetto scenografico per i tuoi ospiti? Accompagna ogni fetta con un ciuffo di **panna montata fresca**: il contrasto tra l'amaro deciso del cacao e la dolcezza della panna creerà un equilibrio perfetto sul palato.

Il mio trucco segreto: per un profumo ancora più avvolgente, aggiungi un pizzico di **cannella** o della **scorza d'arancia** grattugiata alle polveri (farina e cacao). Questi aromi naturali si sposano divinamente con il caffè espresso e renderanno la tua torta indimenticabile!