



## Torta cioccolato e caffè

### **Ingredienti**

Ingredienti per il pan di Spagna al cacao:

6 uova  
120 g di farina  
30 g di cacao amaro  
150 g di zucchero  
1/2 bustina di lievito

Ingredienti per la crema:

1,2 litro di crema pasticciera  
400 g di panna montata  
1 cucchiaino di caffè solubile in polvere  
200 g di burro morbido 50 g di cioccolato fondente  
scagliette di cioccolato pochissimo cacao amaro

Ingredienti per la bagna:

caffè leggero appena zuccherato  
ed un po' di liquore al caffè

Amoil caffè... amo il cioccolato... Che potevo fare se non unirli?

Sbattere le uova intere con lo zucchero fino a farle diventare chiarissime, aggiungere la farina setacciata con il cacao ed il lievito. Mettere l'impasto in una teglia ben imburrata ed infarinata e far cuocere a 170° per circa 35 minuti, fare sempre la prova spaghetto prima di togliere dal forno. Mentre la torta raffredda preparare la crema. Preparare per prima cosa la crema pasticciera sostituendo una parte del latte con del caffè, a secondo dei propri gusti. Far raffreddare la crema ed incorporarvi il burro morbido a pezzetti, lavorando bene, aggiungere il caffè solubile in polvere e la panna montata e tenere in frigo fino al momento di usarla. Quando il pan di Spagna sarà freddo tagliarlo a metà e bagnarlo con la bagna preparata.

Farcire con la crema, facendone uno strato bello alto, con il coltello grattugiare grossolanamente il cioccolato e spargerlo sulla crema. Bagnare leggermente l'altra metà del pan di Spagna e sistemarlo sulla crema. Con il resto della crema coprire tutta la torta, abbondando sulla parte superiore. Nei lati far aderire le scagliette di cioccolato. Lavorare la crema della superficie superiore con un cucchiaio, per fare delle onde morbide e cospargere leggermente di cacao. Tenere in frigo.