



## Zuccotto al caffè, il mio!

### **Ingredienti**

1 Pan di spagna  
500 ml panna  
500 gr mascarpone  
2 cucchiaini di caffè solubile  
1 tazzina di caffè forte  
2/3 cucchiaini di zucchero  
500 ml di acqua x la bagna  
200 gr di zucchero  
liquore q.b.

Preparare il pan di spagna e lasciarlo raffreddare su una gratella.

Intanto preparare la crema. Mettere il caffè solubile e scioglierlo con un po di panna, magari se volete la riscaldate un po, così sarà più facile sciogliere il caffè, aggiungerlo alla restante panna e montarla.

Preparare del caffè e prendere solo la parte più forte, quasi una tazzina, e aggiungerlo al mascarpone insieme allo zucchero, mescolare bene e aggiungerlo alla panna montata, mescolare bene e riporre in frigo x un paio d'ore o più.

Tagliare a fette il pan di spagna.

Foderare con pellicola trasparente o con carta forno bagnata e strizzata un contenitore per lo zuccotto e iniziare a mettere il pan di spagna sul fondo e sulle pareti fino a coprirlo tutta la superficie, bagnare un po e iniziare a mettere la crema, prima sul fondo, poi aggiungete ancora pan di spagna, crema pan di spagna, fino a coprire tutto, ricordatevi di bagnare sempre ogni strato.

Alla fine richiudete con pan di spagna premete un po con le mani, coprite con carta o pellicola e mettete in frigo x almeno 6 ore o meglio x tutta la notte.

Poco prima di servire togliete la carta di copertura, e capovolgete su un piatto da portata, con la restante crema decorate lo zuccotto come più vi piace, aiutatevi con una sac a poche, sarà più facile. Volendo potete aggiungere anche dei ciuffetti di panna.

Per la bagna: acqua zucchero e liquore, io ho usato limoncelle e arancello insieme.