



Torta al caffè con crema al caffè

Ingredienti per il pan di spagna

- 250gr di farina
- 200gr di zucchero
- 4 uova
- 1 pizzico di sale
- 1 bustina di lievito
- 2 tazzine di caffè
- latte e marsala a piacere

Ingredienti per la crema al caffè

- 50gr di farina
- 4 tuorli
- 100gr di zucchero
- 2 tazzine di caffè
- 1 bicchiere di latte

Per il pan di spagna, montate le uova con lo zucchero, poi incorporate il sale, la farina, ed il lievito. Imburrate una teglia rotonda a cerniera di 20/24cm, versate il composto ed infornate a 190 C per circa 30 minuti. Per la crema al caffè, montate le uova con lo zucchero, aggiungete sempre mescolando il latte, il caffè e la farina. Versate in un pentolino e sempre mescolando a fiamma bassa, cuocete fino a quando non avrete raggiunto la consistenza desiderata, ricordandovi che la crema quando si raffredda diventa di conseguenza più densa. Sfornate il pan di spagna, tagliatene due dischi, bagnate i dischi con un po' di latte e marsala o altro liquore a piacere, riempite con la crema precedentemente raffreddata e ricomponete i due strati. Decorate con zucchero a velo a piacere.

©fiordizucca

<http://fiordizucca.blogspot.com>