

Torta al Caffé e mascarpone

Ingredienti:

per la base:

Biscotti al cioccolato

Burro

per la crema:

Mascarpone

fogli gelatina

Zucchero a velo

liquore al caffè

caffè espresso ristretto

caffè liofilizzato

Panna da montare

cacao in polvere per la superficie (opzionale)

Preparazione:

1 - Tritate i biscotti nel mixer, aggiungete il burro fuso e farli assorbire.

2 - Rivestite la base di uno stampo di 20 cm di diametro. Livellate la base con un bicchiere e deponete in congelatore.

3 - Montare la panna, intanto ...

4 - ammorbidire i fogli di gelatina in acqua fredda, una volta morbidi scioglierli in un goccio di caffè caldo.

5 - Mescolare il mascarpone con lo zucchero a velo e unire le due tazzine di caffè (freddo di frigo), il cucchiaino di caffè liofilizzato ed il liquore.

6 - Aggiungere la gelatina alla crema di mascarpone, mescolare bene.

7 - Mescolare tutti gli ingredienti assieme fino ad ottenere una crema omogenea e liscia.

8 - Versate nello stampo, livellate la superficie, coprire con pellicola trasparente e lasciar riposare in frigorifero per 5 ore.

Prima di servirla spolverarla con del cacao in polvere (scegliete voi se dolce o amaro)