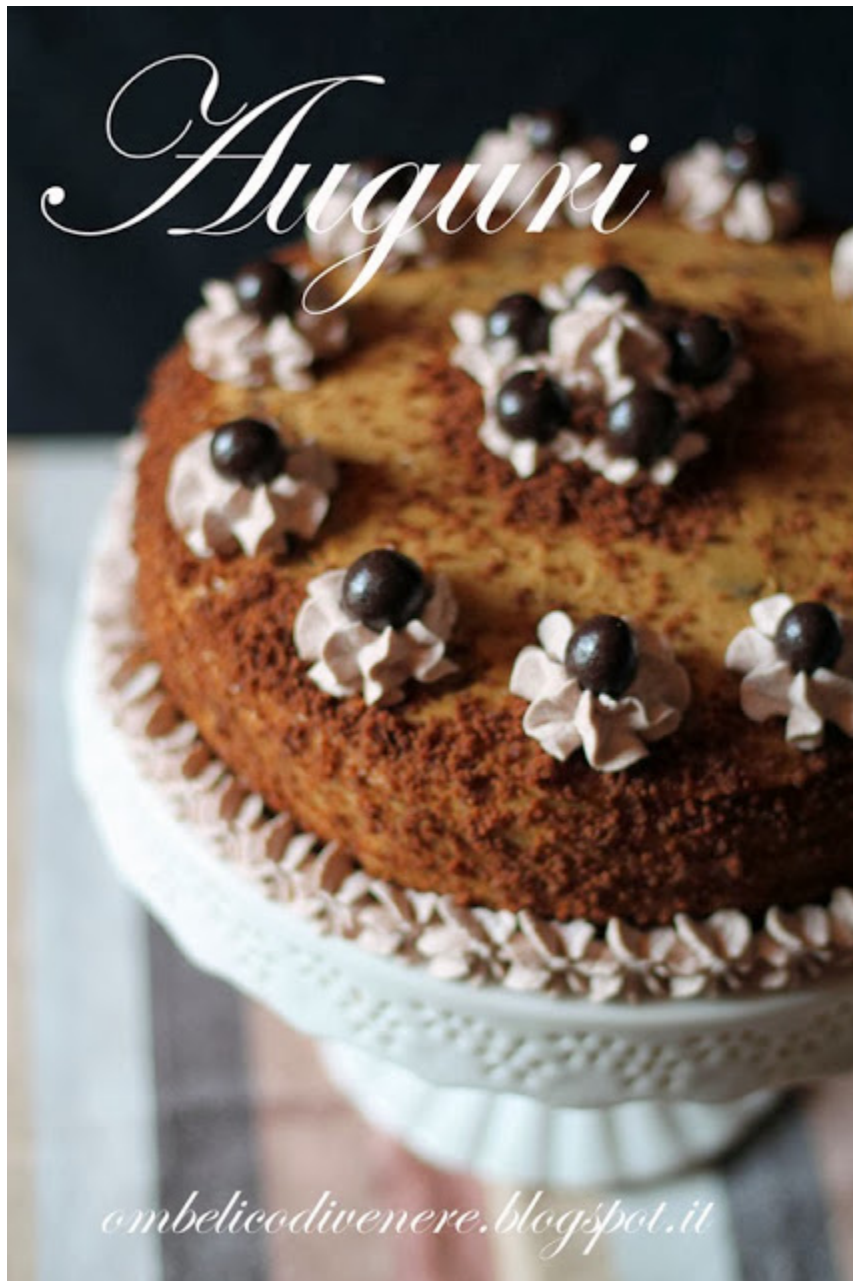


# TORTA CIOCCOLATO E CAFFE'

Il secondo compleanno che passo con il mio blog!! sono stati piuttosto intensi e per questo mi sembra tantissimo che faccio parte di questo mondo, di cose ne sono cambiate tante, di persone ne sono passate tante e io non smetterò mai di ringraziarvi per questo!!! Oggi sono di poche parole allora vi offro una fetta di questa torta super caffettosa, per chi ama questa bevanda una vera goduria!!!

Per la crema al caffè ho preso ispirazione da una preparazione di questo dolce!\*\*Dopo i primi commenti letti mi sono resa conto di essermi espressa male ☹ scusate, non è il compleanno del mio blog ma il mio!!! Per quello del blog vi rimando a febbraio!!!! Ma i vostri auguri li accetto come se fossero per me!!!



### **TORTA AL CIOCCOLATO E CAFFE'**

**per una torta da 22 cm**

200 g di latticello

170 g di farina 0

150 g di zucchero semolato

110 g di burro

60 g di fecola di patate

50 g di cioccolato fondente

30 g di cacao amaro

10 g di miele d'acacia

3 uova

1 bustina di lievito per dolci

2 cucchiaini di rum

per la crema

250 g di mascarpone

250 g di panna fresca

120 g di zucchero

50 g di caffè

3 tuorli

5 g di caffè solubile

4 g di colla di pesce

per decorare

150 g di panna fresca

1 cucchiaino di cacao amaro

1 cucchiaino di zucchero a velo

15/16 dragèes



Per la base, montate le uova intere con lo zucchero per una ventina di minuti, nel frattempo sciogliete il burro e il cioccolato a bagnomaria e fate intiepidire. Uniteli poi alle uova montate assieme al latticello e al rum, amalgamate delicatamente. Setacciate assieme la farina, la fecola, il cacao e il lievito, aggiungeteli al resto del composto e mescolate fino ad ottenere un composto omogeneo. Versate il composto in una teglia imburrata e cuocete per circa 45 minuti, fate la prova stecchino. Lasciate completamente raffreddare. Fate ammolare la colla di pesce in acqua fredda per circa dieci minuti.

In una padella mettete lo zucchero con 40 grammi di acqua finchè diventerà caramellato. Nel frattempo fate scaldare 60 grammi di panna assieme al caffè, fatevi sciogliere il caffè solubile e la colla di pesce. Quando il caramello si sarà formato aggiungete la panna calda e mescolate velocemente, aggiungete i tuorli che avete sbattuto a parte, continuate a mescolare e cuocete per qualche minuto. Togliete dal fuoco lasciate riposare qualche minuto e aggiungete il mascarpone e infine la restante panna, 190 grammi. Lasciate rapprendere qualche ora. Tagliate la torta in tre strati, tenendo da parte i ritagli, a piacere potete inumidire con una bagna alla nocciola. Sul primo strato di torta spalmate un terzo della crema che avrete mescolato velocemente per ammorbidirla. Continuate con gli altri strati e ricoprite tutta la torta, frullate i ritagli di torta e fate aderire le bricole su tutto il bordo. Montate i 150 grammi di panna per la decorazione, unite il cacao e lo zucchero a velo e mescolate delicatamente, decorate la torta e terminate con le dragées! Conservate in frigo e tenete a temperatura ambiente circa mezz'ora prima di servire.



*[ambelicodivenere.blogspot.it](http://ambelicodivenere.blogspot.it)*



*[ambelicedivenere.blogspot.it](http://ambelicedivenere.blogspot.it)*