



## TORTA ALLA CREMA AL CAFFE' E PANNA

Difficolt: Media



Questa torta l'ho preparata per il compleanno del mio papà , che adora il caffè con la panna quindi per lui la torta perfetta!!!! L'ha spazzolata via tutta in poco tempo! ;)

La farcitura al caffè è una di quelle che hanno come base la crema pasticcera. Si può utilizzare sia come farcia per le torte, ma anche per riempire bignoni, o per un gustoso bicchierino per un buffet, magari abbinata ad un'altra crema.

Dosi: dosi per una tortiera di 26cm.

- panna da montare 250ml. per il secondo strato di farcitura
- zucchero semolato, 3 cucchiaini colmi

### 1 - PER IL PAN DI SPAGNA

- farina 150gr.
- frumina 100gr.
- lievito 1 bustina
- uova 5
- zucchero 200gr.
- sale un pizzico

### 2 - PER LA CREMA AL CAFFE'

- caffè 2 cucchiaini di pasta al caffè o una tazzina di caffè ristretto

- farina 3 cucchiaini non troppo colmi
- latte 1/2 litro
- tuorli 3
- zucchero 3 cucchiaini più 1 o meno colmi

### 3 - PER LA COPERTURA

- caffè in chicchi ricoperti al cioccolato a piacere
- ciliegie candite a piacere
- panna da montare 500ml.

### 4 - PER LA BAGNA

- caffè circa due caffettiere da 6
- liquore al caffè 1 tazzina da caffè
- zucchero circa 3 cucchiaini colmi

Preparare il pan di spagna seguendo [qui](http://www.cosadecoriamo.it/cosacuciniamo/Ricetta?id=65) la ricetta.



Preparare la crema pasticcera, miscelando tutti gli ingredienti e facendo bollire per circa 3 minuti. Per il procedimento completo [clicca qui](http://www.cosadecoriamo.it/cosacuciniamo/Ricetta?id=52)

A questo punto aggiungere, alla crema pasticcera, la crema di caffè o il caffè ristretto e amalgamare per bene



montare la panna con lo zucchero che servirà per il secondo strato di farcitura (250ml.)



tagliare il pan di spagna ricavando tre dischi  
per la bagna ho utilizzato il caffè e una volta raffreddato ho aggiunto il liquore



posizionare la base del nostro pan di spagna su un piatto e fermarlo con l'anello di acciaio che ci aiuterà nella fase della farcitura, se non lo avete, nessun problema, dovrete fare solo più attenzione ai bordi.

bagnarla abbondantemente con la bagna al caffè



farcirlo con la crema al caffè"



posizionare l'altro strato di pan di Spagna, bagnare anche questo leggermente meno essendo già piÃ¹ morbido



l'altro strato lo facciamo con panna montata



copriamo con l'ultimo strato, bagniamo anche questo, come la base, abbondantemente e mettiamo in frigo a rassodare



Dopo qualche ora tiriamo fuori la nostra torta e molto delicatamente togliamo l'anello di acciaio



con altra panna montata ricopriamola interamente, sia i bordi che la parte superiore e con l'aiuto della sac a poche disegniamo delle roselline su tutta la superficie



io l'ho ulteriormente decorata con delle ciliegine candite e dei chicchi di caffè di cioccolata  
Auguri Papã ã ã ã ã !!!!  
Ciao alla prossima ;)

Copyright <http://www.cosacuciniamo.it> 2013 - All Rights Reserved.  
Ricette eseguite e fotografate da Emanuela Anselmi