



Ingredienti

per la base della torta

200 g di farina 00
1 bicchierino di olio di semi
80 g di zucchero di canna
1 bicchierino di brandy
1 uovo
1/2 bustina di lievito
1/2 bicchiere di latte

per la crema al caffè

1 tazzina di caffè concentrato
3 cucchiaini di zucchero di canna
1 tuorlo d'uovo
1/2 bicchiere di latte
1 cucchiaino di farina.
1 cucchiaino di cacao in polvere

Preparazione della base

Mettiamo in un recipiente lo zucchero, l'olio e l'uovo e mescoliamo fino ad ottenere una crema

omogenea. Poi aggiungiamo la farina e, dopo aver mescolato, aggiungiamo il latte. Uniamo infine il lievito e uniamo e infariniamo una piccola teglia.

Inforniamo nel forno preriscaldato per circa 20-25 minuti.

Non appena la torta sarà cotta, sforniamola e lasciamola raffreddare per almeno 1 ora a temperatura ambiente.

Appena si sarà raffreddata, mettiamoci a lavorare per la

Preparazione della crema al caffè

In un tegamino mescoliamo con una frusta manuale il tuorlo d'uovo e lo zucchero poi aggiungiamo il cacao in polvere e la farina e mescoliamo. Accendiamo un fornello piccolo e mettiamoci su il pentolino e piano piano aggiungiamo il latte poco per volta e sempre mescolando in modo da farlo assorbire e rassodare bene. Appena il latte sarà finito aggiungiamo il caffè, poco per volta, fino a farla addensare.

Tagliamo poi in due parti al centro la torta (in senso orizzontale) e spruzziamo sulla base il brandy, subito dopo versiamo la crema al caffè ancora calda e ricopriamo con la parte superiore della torta.

Facciamo riposare fino al raffreddamento della crema (che inevitabilmente tenderà a fuoriuscire dalla base). Servire a temperatura ambiente e conservare in frigo.