



Ingredienti

Per il pan di spagna senza uova:

200 g di farina 00
100 di fecola di patate
80 g di margarina di soia
80 g di olio di semi
120 g di zucchero di canna
200 g di latte di soia
1 pizzico di sale
la scorza grattugiata di un limone
1/2 bustina di lievito

Per la crema

250 ml di panna vegetale da montare
150 g di mascarpone
100 g di zucchero

2 grandi tazze di caffè lungo zuccherato

cacao in polvere zuccherato

Preparazione del pan di spagna

Mettere in una ciotola la margarina di soia ammorbidita e mescoliamola con lo zucchero e l'olio. Mescoliamo e uniamo poi la scorza di limone e lasciamo riposare.

In un'altra ciotola mescoliamo la fecola di patate con la farina e il lievito e aggiungiamo poco per volta il latte. Unire poi piano piano i due composti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Versiamolo in una teglia unta e infarinata e lasciamolo cuocere per circa 30 minuti a fuoco medio-alto (170° circa). Facciamo la prova stecchino prima di sfornare e lasciamo raffreddare a temperatura ambiente. Buchiamo poi il nostro pan di spagna con una forchetta e versiamoci sopra il caffè. Mentre il caffè viene assorbito dedichiamoci alla

Preparazione della crema:

Prepariamo poi due ciotole e in una montiamo la panna vegetale, e nell'altra montiamo zucchero e mascarpone. Piano piano poi uniamo la panna alla crema di mascarpone zuccherata.

Versiamo poi la nostra crema soffice sul pan di spagna inzuppato di caffè e spolveriamo poi con cacao in polvere (facendolo passare attraverso un setaccio o un colino).

Lasciamo riposare in frigo per un paio di ore prima di servire.

Una soluzione "leggera" per chi non tollera o non gradisce le uova, una delicata sorpresa per tutti i golosi!