



Vi capita mai che rimanga qualche sorso di caffè?
In questi casi sapete che si fa?
Si conserva in un barattolo di vetro e si tiene in frigo.
Perché poi ne tiriamo fuori una bella torta fresca al caffè! Tiè!

ingredienti

1 uovo
90 g di zucchero di canna
200 g di farina
1 bustina di lievito
200 ml di caffè
1 bicchierino di olio di semi

per la crema al caffè:

2 tuorli d'uovo
2 cucchiaini di farina
80 g di zucchero semolato bianco
1 cucchiaino di cacao in polvere
1 bicchiere di latte
1 tazzina di caffè concentrato

preparazione della base della torta

mescoliamo zucchero, olio e l'uovo, con uno sbattitore elettrico, e poi aggiungiamo la farina e mescoliamo, poi il caffè e il lievito e mescoliamo.

ungiamo una teglia tonda e versiamoci su l'impasto e inforniamo per circa 25 minuti ma sempre controllando.

mentre la torta è in forno dedichiamoci alla

preparazione della crema al caffè

in un tegamino mescoliamo con una frusta manuale i tuorli d'uovo e lo zucchero poi aggiungiamo il cucchiaino di cacao in polvere e la farina 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.

intanto la torta si sarà cotta, quindi la sforniamo e appena raffreddata la toglieremo dalla teglia e la divideremo in due parti uguali (in orizzontale in modo da ottenere due fettone sovrapposte).

sulla base spruzzeremo qualche goccia di brandy e poi la crema di caffè e poi porremo la parte superiore della torta, dove poi verseremo la restante crema.

facciamo riposare per qualche ora la torta in frigo e poi serviamo!

buon appetito!