



LE RICETTE DI ANTONELLA CLERICI

OGGI IN FAMIGLIA

IL CAFFÈ DIVENTA UN DOLCE GOLOSO

UN DISCO DI PAN DI SPAGNA È LA BASE SU CUI VERSARE IL COMPOSTO PER LA TORTA GELATO. DA DECORARE CON I CHICCHI NERI O CON DISEGNI DI ZUCCHERO A VELO E CACAO

La torta gelato al gusto di caffè piace a tutti: è fresca e le due diverse consistenze, quella morbida del pan di Spagna e quella vellutata della crema, si combinano alla perfezione.

Qualche consiglio: fate ammorbidire bene il burro, altrimenti, una volta amalgamato con lo zucchero, risulterà grumoso; la colla di pesce è un addensante che consente di ottenere la consistenza compatta: va ammorbidita in acqua fredda e poi strizzata delicatamente prima di essere unita a un liquido più caldo, in questo caso il latte; infine, i tempi di raffreddamento: vanno rispettati con precisione.

Se potete, preparate la torta diverse ore prima di servirla, in modo che abbia più di tre ore per



raggiungere la giusta consistenza. E poi divertitevi con la decorazione! Ottima l'idea dei chicchi di caffè, ma potete anche spolverare lo zucchero a velo con cacao amaro creando delle divertenti forme. Aiutatevi con stencil di carta, da ritagliare a vostro piacimento.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

140 gr. di burro; tre fogli di colla di pesce; 120 gr. di zucchero a velo; tre tuorli; due cucchiai di latte; due tazzine di caffè forte; una bustina di vanillina; 150 gr. di pan di Spagna.

PREPARAZIONE

● Tagliate il burro a pezzetti e lasciatelo ammorbidire a temperatura ambiente; fate ammolare la colla di

pesce in poca acqua fredda per dieci minuti. Montate 120 gr. di burro con 100 gr. di zucchero a velo fino a renderlo molto cremoso. Unite anche i tuorli e amalgamate delicatamente.

● Scaldate il latte, aggiungete la colla di pesce strizzata e fatela sciogliere. Versate il tutto nella ciotola con il burro e i tuorli, unite il caffè, la vanillina e mescolate per rendere il composto omogeneo.

● Disponete un disco di pan di Spagna sul fondo di uno stampo a cerniera, unto con 20 gr. di burro. Foderate i bordi con il restante pan di Spagna.

● Versate la crema e lasciate raffreddare in frigorifero per tre ore. Capovolgete sul piatto di servizio, spolverizzate con 20 gr. di zucchero a velo e guarnite, a piacere, con i chicchi di caffè.

SCELTI PER VOI

1 Per il dopocena: liquore cremoso di cioccolato e grappa Nero Bottega (50 cl, 15 euro circa).

2 Il Fresco Rosé Villa Sandi, bollicine per tutti (prezzo indicativo 7,50 euro).

3 Nuovo frollino con cioccolato in polvere Oro Saiwa Più Magia di Cacao (1,95 euro).

4 Impasto pronto fresco per torta: la Soffice Margherita di Cameo (600 gr., prezzo consigliato 3,99 euro).

