

Torta alle fave di cacao e caffè - Torte e crostate



Difficoltà



Costo



Tempo di preparazione

30 min



Tempo di cottura

35 min



Calorie a porzione

440 kcal



Ingredienti

**DOSI PER
4 porzioni**

520 g di Farina 0

400 g di Burro

80 g di Fave di cacao in granella

160 g di Caffè in polvere

120 g di Caffè solubile

160 g di Cacao amaro in polvere

600 g di Zucchero di canna

200 g di Zucchero a velo

2 bustine di Lievito per dolci

Sale

Per la glassa

600 g di Cioccolato fondente

40 g di Caffè solubile

480 ml di Panna fresca



200 g di Zucchero semolato

Per guarnire

Chicchi di caffè al cioccolato

Preparazione

- Con il mixer macinate la granella di fave di cacao con lo zucchero a velo a velocità bassa per 5 minuti circa, fino a quando otterrete una consistenza 'pastosa'.
- Ponete il caffè solubile in una ciotola e diluitelo con il latte caldo, mescolando continuamente.
- Con le fruste elettriche lavorate il burro morbido con lo zucchero di canna fino a ottenere un composto soffice e spumoso.
- Continuando a lavorare con le fruste, unite le uova, uno alla volta, e un pizzico di sale.
- Setacciate la farina con il cacao e il lievito e incorporatela all'impasto alternandola al latte e caffè, infine amalgamate anche la pasta di fave di cacao e mescolate.
- Imburrate e infarinate uno stampo da ciambella di 18 cm di diametro, versatevi l'impasto e cuocetelo in forno preriscaldato a 180°C (modalità statica) per circa 30 minuti.
- Una volta cotta, sformate la ciambella e fatela raffreddare su una gratella.
- Nel frattempo, preparate la glassa. Mettete il caffè con lo zucchero in un pentolino, poi unite la panna, il cioccolato tagliato a scaglie e scaldatelo su fiamma dolce, sempre mescolando, fino a ottenere una consistenza cremosa.
- Con l'aiuto di un cucchiaio o di una spatola versate la crema tiepida sulla torta, facendo in modo che la ricopra completamente.
- Decorate il dolce con chicchi di caffè al cioccolato e fate rapprendere la glassa prima di servire.