

# Doppio Espresso

circa 18 pezzi



medio

Fino a 50 Min.

**Ingredienti:****Placca:****Pasta:**

50 g di zucchero  
2 bustine di Zucchero vanillinato Dr. Oetker  
1 c. da tè di caffè istantaneo  
1 uovo  
1 tuorlo d'uovo  
50 g di farina  
20 g di Epifin Dr. Oetker

**Per cospargere:**

di caffè istantaneo

**Ripieno:**

100 g di cioccolato bianco  
30 g di burro ammorbidito  
1 c. da tavola di kirsch

**1 Preliminari:**

Foderare le placche del forno con carta oleata.

Preriscaldare il forno:

**Forno tradizionale: circa 180 °C**

**Aria calda: circa 160 °C**

**2 Pasta:**

Per la pasta, mescolare lo zucchero, lo zucchero vanillinato e il caffè solubile. In una terrina, lavorare l'uovo e il tuorlo d'uovo a schiuma con lo sbattitore elettrico per 1 minuto alla velocità massima. Aggiungere a poco a poco la miscela di zucchero e di caffè e sbattere ancora ca. 2 minuti. Setacciare la farina e l'Epifin sul composto e amalgamare brevemente il tutto sbattendo alla velocità minima.

Con l'aiuto di due cucchiaini disporre mucchietti di pasta ben distanziati sulle placche preparate. Spolverizzare i biscotti con un po' di caffè in polvere.



Cuocere nella parte media del forno per ca. 10 minuti. Lasciare raffreddare i biscotti su una gratella.

**Forno tradizionale: circa 180 °C**

**Aria calda: circa 160 °C**

**Scanalatura: parte media**

**Tempo di cottura: circa 10 Minuti**

### ③ Ripieno:

Per il ripieno, rompere il cioccolato a pezzetti, metterlo a bagnomaria in una ciotola. Aggiungere il kirsch e il burro e scaldare a fuoco medio rimestando per ottenere un composto liscio (senza scaldare troppo per evitare che la crema si scomponga!). Lasciare raffreddare un istante.

Lavorare brevemente il composto al cioccolato con lo sbattitore elettrico. Spalmare i biscotti con un po' di crema e unirle a due a due.

#### Consiglio

- Qualora la crema dovesse «impazzire», rimetterla a bagnomaria e rimestarla energicamente sempre nello stesso senso finché ridiventi liscia.

