

Torta al caffè e alle ciliegie

circa 12 pezzi



un po' più difficile

● Fino a 60 Min.



1 Preparazione:

Spruzzare uno stampo apribile (Ø 26 cm) con lo Spray per cottura Dr. Oetker e infarinare. Preparare 2 sac à poche con beccucci a stella diversi (ad es. Ø 12 mm e Ø 8 mm). Preriscaldare il forno.

Forno tradizionale: 180 °C**Aria calda: 160 °C**

2 Pan di Spagna:

Montare le uova con acqua con lo sbattitore alla velocità massima per 2 minuti, fino a ottenere un composto spumoso. Aggiungere mescolando lo zucchero e lo zucchero vanillinato, lavorando il composto per altri 2 minuti. Mischiare la farina, il lievito e l'Epifin e incorporarli velocemente con una spatola di gomma. Stendere il composto in modo uniforme all'interno dello stampo apribile e cuocere per ca. 30 minuti sul ripiano inferiore del forno preriscaldato.

Scanalatura: nella parte inferiore**Tempo di cottura: circa 30 Minuti**

Lasciar raffreddare per ca. 10 minuti, togliere delicatamente dallo stampo e lasciar riposare su una griglia per dolci. Dividere il disco di pan di Spagna orizzontalmente in tre parti.

Ingredienti:

Pan di Spagna:

4 uova
3 c. da tavola d'acqua calda
150 g di zucchero
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker
125 g farine
2 c. da tè di Lievito Dr. Oetker
25 g di Epifin Dr. Oetker

Ripieno:

350 g di amarene
1 busta di Gelatina chiara Dr. Oetker
2 c. da tavola zucchero

Crema:

5 dl di latte
2 c. da tè caffè istantaneo
1 pacchetto di Crema Pasticciera Dr. Oetker
250 g di burro ammorbidito

Decorazione:

cacao in polvere
di Deliziosi Chicchi di caffè Dr. Oetker
Rotolini zebrati al cioccolato Dr. Oetker
di Candeline con portacandeline Dr. Oetker

3 Ripieno:

Lasciar sgocciolare le ciliegie in un colino, raccogliendone il liquido. Miscelare la gelatina in polvere con lo zucchero, aggiungere poco a poco mescolando 2 dl del liquido delle ciliegie fino a ottenere una consistenza uniforme e portare a ebollizione continuando a mescolare, incorporare le ciliegie e lasciar raffreddare.

4 Crema:

Sciogliere il caffè istantaneo nel latte. Aggiungere la crema pasticciera e montarla seguendo le istruzioni riportate sulla confezione. Montare il burro fino a renderlo spumoso. Incorporare la crema al caffè. Posizionare il disco inferiore del pan di Spagna su una tortiera e ricoprirlo con il ripieno alla ciliegia, lasciando libero un bordo di ca. 1 cm. Distribuire circa 3 c. da t. di crema sul bordo e stenderla con attenzione. Coprire con il secondo disco, mettere da parte 8 c. da t. di crema e distribuire quella restante sul disco di pan di Spagna. Appoggiare sopra l'ultimo disco. Spennellare la torta con un sottile strato di crema e riporre in frigorifero per almeno 2 ore.

5 Decorazione:

Riempire il sac à poche con la crema rimasta e creare dei ciuffetti di crema di diverse dimensioni sulla torta. Spolverizzare i ciuffetti di crema con il cacao. Decorare la torta con i chicchi di caffè, i rotolini zebrati e le candeline.