

Torta al cappuccino

circa 12 pezzi



un po' più difficile

● Fino a 60 Min.

**Ingredienti:****Pan di spagna:**

200 g di cioccolato fondente
175 g di burro
4 uova
125 g di zucchero
1 bustina di Zucchero vanigliato Bourbon Dr. Oetker
125 g di farina
1 c. da tè di Lievito Dr. Oetker
20 g di caffè istantaneo

Ripieno:

1 dl d'acqua (100 ml)
1 c. da tavola caffè istantaneo
200 g di cioccolato fondente
500 g di mascarpone
70 g di zucchero
250 g di quark magro
2 c. da tè di Pasta di vaniglia Bourbon Dr. Oetker

Decorazione:

2 buste di Glassa croccante scura Dr. Oetker
di Deliziosi Chicchi di caffè Dr. Oetker

1 Preparazione:

Ricoprire il fondo di uno stampo apribile (Ø 26 cm) con carta da forno e spruzzare sui bordi lo Spray per cottura Dr. Oetker. Preriscaldare il forno.

Forno tradizionale: 190 °C**Aria calda: 170 °C****2 Pan di spagna:**

Rompere il cioccolato a pezzetti, scioglierlo a bagnomaria insieme al burro e lasciar raffreddare. Riscaldare leggermente le uova con lo zucchero e lo zucchero vanigliato (max. 40 °C) e montarle. Mescolare la farina, il lievito e il caffè istantaneo e incorporare. Incorporare delicatamente il burro con il cioccolato, versare l'impasto nello stampo apribile, livellarlo e cuocerlo nel ripiano centrale del forno preriscaldato per 35 minuti.

Scanalatura: parte media**Tempo di cottura: 35 Minuti**

Togliere con attenzione il pan di Spagna dallo stampo e lasciarlo raffreddare su una griglia per torte. Tagliare il pan di Spagna a metà orizzontalmente e togliere il disco superiore.

3 Ripieno:

Scaldare l'acqua, aggiungere il caffè in polvere e farlo sciogliere. Rompere il cioccolato in pezzi, aggiungerlo e farlo sciogliere del tutto. Mescolare fino a ottenere un composto liscio e distribuirlo in maniera uniforme sul disco inferiore di pan di Spagna. Richiudere con l'altro disco di pan di Spagna. Mescolare il mascarpone con lo zucchero fino a ottenere un composto liscio, unire il quark e la pasta di vaniglia, mescolare bene e distribuire sulla torta e sul bordo. Lasciare raffreddare in frigorifero per un'ora.

4 Decorazione:

Sciogliere la glassa seguendo le istruzioni riportate sulla confezione, versarla sulla torta e distribuirla in maniera uniforme. Prima che la glassa si asciughi completamente, decorare con i chicchi di caffè.