

# Tortina latte macchiato

circa 10 pezzi



medio

● Fino a 60 Min.

**Ingredienti:****Stampo apribile (Ø 22 cm):****Pan di Spagna:**

3 uova  
100 g di zucchero  
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker  
100 g di farina  
20 g di cacao in polvere  
1 c. da tè di Lievito Dr. Oetker

**Per bagnare:**

50 ml d'acqua calda  
2 c. da tè di caffè istantaneo

**Ripieno:**

5 dl di panna  
2 c. da tè di caffè istantaneo  
2 buste di Gelatina express Dr. Oetker  
40 g di zucchero

**Decorazione:**

2 dl di panna fredda  
1 bustina di Fissante per panna Dr. Oetker  
1 c. da tè di zucchero  
1 c. da tavola di cacao in polvere  
1 pacchetto di Deliziosi Chicchi di caffè Dr. Oetker

**1 Preliminari:**

Ricoprire il fondo di uno stampo apribile (Ø 22 cm) con della carta da forno.

Preriscaldare il forno:

**Forno tradizionale: circa 180 °C**

**Aria calda: circa 160 °C**

**2 Pan di Spagna:**

Montare a neve le uova in una terrina con lo sbattitore alla velocità massima per 1 minuto, fino a ottenere un composto spumoso. Unire lo zucchero mescolato allo zucchero vanillinato, aggiungendolo per 1 minuto e continuando a montare il composto per altri 2 minuti. Mischiare la farina, il cacao in polvere e il lievito, incorporarli brevemente alla velocità più bassa. Distribuire l'impasto in modo uniforme nello stampo e cuocere per ca. 25-30 minuti sul ripiano inferiore del forno.

**Forno tradizionale: circa 180 °C**

**Aria calda: circa 160 °C**

**Scanalatura: nella parte inferiore**

**Tempo di cottura: circa 25 - 30 Minuti**

Far raffreddare il pan di Spagna e tagliarlo orizzontalmente in tre parti.

**3 Per bagnare:**

Mescolare l'acqua bollente con il caffè in polvere.

**4 Ripieno:**

Montare la panna il caffè in polvere e Gelatina express fino a renderla quasi ferma. Aggiungere lo zucchero a pioggia e montare a neve ben ferma. Deposare su una tortiera il primo disco di pasta, bagnare e spalmare 1/3 della crema. Sovrapporre lo strato intermedio di pan di Spagna, premere delicatamente, bagnare e spalmare 1/3 della crema. Appoggiare sopra l'ultimo strato, premere delicatamente, bagnare e spalmare la crema rimanente sulla superficie e lungo il bordo della torta. Riporre il dolce in frigorifero per almeno 2 ore.

**5 Decorazione:**

Montare la panna ben ferma con il fissante e lo zucchero e versare in un sac à poche con beccuccio (8 mm Ø). Decorare la superficie della torta, cospargere con cacao in polvere e guarnire con alcuni chicchi di caffè. Riporre la torta al fresco fino al momento di servire.

**Consiglio**

- La torta può essere preparata e conservata in congelatore.