

Caffè - cioccolato delizioso

Ingrédients

- 150g di albumi
- 150g di zucchero semolato
- 150g di zucchero a velo
- 30g di cacao
- 700g di panna liquida intera
- 50g di zucchero a velo
- 30g di Trablit
- 150g di mascarpone

Préparation

1. Iniziate a montare gli albumi a neve.
2. A parte, mescolate i due tipi di zucchero.
3. Quando gli albumi iniziano a rassodarsi, aggiungete gradualmente gli zuccheri (aspettate che ogni cucchiaino di zucchero sia ben incorporato agli albumi prima di aggiungerne un altro).
4. Una volta incorporato tutto lo zucchero e la meringa è ben ferma, liscia e brillante, aggiungete il cacao in polvere non zuccherato e incorporatelo delicatamente con una spatola.
5. Una volta che la meringa è omogenea, formate tre cerchi di 18cm di diametro su una teglia ricoperta di carta da forno.
6. Cuocete nel forno preriscaldato a 100°C per circa 1 ora.
7. Quando le meringhe si sono raffreddate, preparate la chantilly: iniziate a montare la panna liquida.
8. Quando inizia a essere ferma, aggiungete lo zucchero a velo, poi il mascarpone e infine il Trablit.
9. Se non lo avete, potete usare estratto di caffè o anche un caffè molto concentrato, ma in questo caso non conosco le quantità quindi aggiungete il caffè poco a poco assaggiando la chantilly a ogni aggiunta.
10. Conservate la chantilly in frigorifero in attesa dell'assemblaggio.
11. Assemblaggio: QS di scaglie di cioccolato Facoltativo: decorazioni di cioccolato (ho realizzato dei cerchi di cioccolato di due dimensioni diverse per decorare la mia torta).
12. Sulla prima placca di meringa, distribuite la chantilly al caffè.
13. Coprite con una seconda placca di meringa, nuovamente chantilly poi coprite la chantilly con scaglie di cioccolato.
14. Infine, adagiate l'ultima placca di meringa e quindi ricoprite l'intera torta di chantilly.
15. Cospargete i bordi con scaglie di cioccolato, poi decorate a piacere: con cioccolato, meringhe, chantilly... e infine gustate!
16. ;-) (La torta deve ovviamente essere conservata in frigorifero).