

DOLCE AL CAFFÈ'



Ingredienti per 4 persone

- 200 g di burro - 2 tuorli
- 250 g di zucchero a velo
 - zucchero semolato
 - 200 g di panna
 - 200 g di savoiardi
- 2 tazzine di caffè ristretto con un 1 bicchierino (da 5 cl) di Sassolino Stampa
 - un cucchiaino di cacao
 - un quarto di litro di caffè leggero

- 10 amaretti sbriciolati e imbevuti in 2 bicchierini (da 5 cl) di Sassolino Stampa
 - qualche chicco di caffè.

PREPARAZIONE

Lavorate a spuma il burro morbido, aggiungendo poco alla volta 200 g di zucchero a velo.

Continuando a mescolare, incorporate tuorli (uno alla volta), il caffè ristretto freddo con un 1 bicchierino di Sassolino e il cacao. Infine, molto delicatamente, unite la panna montata con lo zucchero a velo rimasto. Mettete gli amaretti in un piatto, sbriciolateli e imbevuteli in 2 bicchierini di Sassolino.

Versate in una terrina larga e bassa il caffè leggero, leggermente zuccherato. Prendete uno stampo rotondo alto (del

tipo per zuccotto) oppure una ciotola piuttosto grande e immergete rapidamente nel caffè leggero, uno alla volta, i savoiardi. Premeteli leggermente tra le mani, per eliminare l'eccedenza di caffè, e disponeteli contro le pareti dello stampo, foderandolo completamente.

Versatevi dentro un terzo della crema e su questa distribuite gli amaretti sbriciolati. Stendetevi sopra un altro terzo di crema e finite con uno strato di savoiardi imbevuti di caffè. Mettete lo stampo in frigo per 4 ore, e il resto della crema al fresco, ma fuori dal frigo.

Rovesciate il dolce su un piatto da portata, decoratelo con ciuffetti della crema tenuta da parte e con i chicchi di caffè. Rimettete il dolce in frigo per un ora.



Sassolino Stampa

L'originale, dal 1804

[Scarica e stampa la ricetta in .pdf](#)