

Sturb Torte al Caffè

Inviato da Administrator
sabato 12 gennaio 2013
Ultimo aggiornamento sabato 12 gennaio 2013

Sturb Torte al Caffè La Sturb Torte, che già ne nome spiega l'effetto, è massiccia e corposa e non va neppure avvicinata se non siete amanti dei dolci. La base su cui lavorare è un Quatre Quarts Classico che una volta lasciato raffreddare, meglio per una notte intera, va stratificato attentamente, gli strati vanno bagnati uno alla volta dopo essere stati posizionati, altrimenti risulterà impossibile muoverli, quindi per prima cosa va preparata la farcia di riempimento, io uso sempre la Simpa Farc che è banalissima, basta aggiungere alla ricetta base del caffè, solubile in polvere (in questo caso aumentate le dosi di zucchero), o caffè classico. Quindi procedete strato dopo strato, primo strato, bagnatelo con la bagna che avrete scelto, analcolica oppure alcolica, stendete la farcia usando preferibilmente una sach a poche, così avrete uno strato di dimensioni uniformi, poi completate gli strati ed usate l'eventuale farcia rimasta per tappare buchi sui bordi o per fare un'ultimo sottile strato a copertura dell'ultimo piano, poi riponete in frigo per qualche ora. Per la copertura ci vuole pazienza, in realtà si tratta di semplicissima panna montata, una parte della quale l'avrete lavorata con del caffè, e un tanto che basta per dargli colore. ...