

Torta caffè e noci

Ecco un'altra ricetta presa dai libri di Nigella Lawson, una torta un po' old style ma molto buona e soprattutto veloce da realizzare. Per l'impasto, si assemblano tutti gli ingredienti insieme senza particolari accorgimenti. Per la crema al burro, basta unire lo



zucchero ed il burro insieme al caffè solubile, pochi minuti ed è fatta. E la decorazione è rapidissima, tra l'altro l'effetto disordinato non è casuale.

Ingredienti per una torta di diametro 25 cm:

- per la torta:
 - 50 gr di gherigli di noce
 - 225 gr zucchero semolato
 - 225 gr burro morbido
 - 200 gr farina 00
 - 4 cucchiaini di caffè solubile (8 gr)
 - 2 cucchiaini e 1/2 di lievito istantaneo (10 gr)
 - 1/2 cucchiaino di bicarbonato di sodio (2 gr)
 - 4 uova intere
 - 30 ml di latte (3 cucchiai)
- per la crema al burro:
 - 350 gr di zucchero a velo
 - 175 gr di burro morbido
 - 2 cucchiaini e 1/2 di caffè solubile (5 gr)
 - 25 gr di gherigli di noce interi

Preriscaldare il forno (statico) a 180°, imburrare 2 teglie e foderare il fondo di ciascuna con un disco di carta forno.

Tritare nel mixer le noci con lo zucchero semolato (tenendo a

parte quelle per la decorazione), fino ad ottenere una farina fine.



Aggiungere il burro, la farina, il caffè solubile, il lievito ed il bicarbonato, poi le uova ed iniziare a mescolare a bassa velocità per incorporare tutti gli ingredienti. Aggiungere il latte un cucchiaio per volta fino ad ammorbidire il composto. Dovrà avere una consistenza morbida e spalmabile.

Dividere uniformemente l'impasto nelle due teglie e livellare bene.



Infornare e cuocere per 25 minuti. Invertire le teglie a metà cottura.

Sfornare, lasciare raffreddare per due minuti poi sfornare dalle teglie e mettere a raffreddare completamente su due gratelle.



Nel frattempo, preparare la crema al burro.

Nel mixer con il gancio a foglia aggiungere il burro morbido allo zucchero a velo ed avviare a bassa velocità. Quando la miscela inizia ad ammorbidire e a diventare cremosa, aggiungere il caffè solubile precedentemente sciolto in un cucchiaino di acqua bollente. Montare ancora per un minuto.

Appena le due torte sono fredde, porre uno dei due dischi in un piatto da portata, con la parte piatta verso l'alto. Versare circa metà della crema e con una spatola livellare bene su tutto il disco.



Appoggiare sopra il secondo disco di torta, con la parte bassa questa volta verso il basso (in modo che le due parti piatte si incontrino al centro).

Versare sulla superficie la rimanente crema al burro, e livellare con una spatola ottenendo un effetto un po' disordinato.

Terminare decorando con i gherigli di noce a cerchio lungo il bordo della torta.

Refrigerare in frigorifero ben coperta e togliere dal frigo circa 20 minuti prima di servire.

