

Alessandro Borghese Kitchen Sound, crema di caffè e cioccolato in tazza

borghese-crema-caffe-946c0aac

CREMA DI CAFFE' E CIOCCOLATO IN TAZZA CON SAVOIARDI

Tempo:**

Costo:*

Difficoltà:**

Ingredienti per 24 pezzi:

Per i savoiardi:

145 g di tuorlo

210 g di albume

30 g di zucchero

½ baccello di vaniglia

Scorza di 1 limone

210 g di albume

120 g di zucchero

140 g di farina

40 g di fecola di patate

Per la crema:

300 g di panna

200 g di caffè espresso

80 g di zucchero

20 g di cacao amaro in polvere

6 g di fecola

100 g di cioccolato fondente al 70%

Per la guarnizione:

Panna montata q.b.

Preparazione:

Per i savoiardi: montare molto bene in planetaria i tuorli con 30 g di zucchero; poi aggiungere gli aromi (vaniglia e scorza di limone). Montare anche gli albumi con il restante zucchero (aggiungerlo in tre volte). Setacciare le polveri (farina e fecola) e poi unirle alle due masse. Trasferire il composto in una tasca da pasticciare e dressare su teglia rivestita con carta da forno. Spolverare con zucchero semolato e infornare a 185°C per 11/12 minuti.

Per la crema: scaldare la panna e il caffè a 40°C. Miscelare lo zucchero, il cacao e la fecola.

Aggiungere a pioggia le polveri al liquido e portare ad ebollizione; tenere il bollore per un minuto.

Togliere dal fuoco, aggiungere il cioccolato tritato e mescolare per un minuto.

Servire la crema immediatamente in tazza con i savoiardi e della panna montata di accompagnamento.

[Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound, in onda tutti i giorni su Sky Uno](#)