



Coffe Cake – Semifreddo al caffè

Coffe Cake, un semifreddo al caffè che si prepara rapidamente e senza bisogno di usare il forno.



Esistono alcuni dolci che non richiedono alte competenze in cucina ma che garantiscono sempre un grande successo. Oggi presentiamo un **semifreddo al caffè** che abbiamo chiamato "**Coffe Cake**", una torta deliziosa e fresca che può degnamente concludere un pranzo estivo oppure essere degustata in un pomeriggio con gli amici.

Per questa torta al caffè si possono usare sia il Pan di Spagna che i Savoiardi, se decidiamo di non accendere il forno. Per la decorazione potrete liberare la vostra fantasia, arricchendola con una spolverata di cacao o con delle scaglie di cioccolato o con una granella di nocciole o con delle sottili sfoglie di arancia candita che contrastano il gusto leggermente amaro del caffè e del cacao.

Scheda Ricetta del Coffe Cake

Ricetta segnalata da: Daniela Minnella

Categoria: Dolci e Frutta

Difficoltà: Basso

Costo: Basso

Dosi: per 8 persone

Tempo totale di preparazione: 10 minuti (+ un'ora di freezer).

Ingredienti

- Mezzo litro di panna zuccherata (tipo Oplà);
- Pan di Spagna oppure Savoiardi;
- un cucchiaino di caffè solubile;
- caffè zuccherato q.b.

Preparazione

1. Montare la panna con il caffè solubile;
2. foderare un cerchio da semifreddo con il Pan di Spagna oppure con i Savoiardi (rivestire anche il fondo);
3. bagnare con il caffè il rivestimento creato con il Pan di Spagna e versare la panna montata all'interno del cerchio;
4. livellare bene e lasciare riposare in freezer per circa un'ora;
5. togliere il semifreddo dal freezer, sfilare lo stampo e decorare a piacere con chicchi di caffè, con decorazioni di cioccolato fondente, con della granella di nocciole o a vostro piacere.

Data di creazione

07/07/2015

Autore

daniela-minnella