

Torta fredda al caffè



Ingredienti

Per la base

170 gr di cioccolato #

120 gr di riso soffiato #

Per la parte centrale

400 gr di panna di soia da montare #

2 tazzine di caffè (40 gr)

40 gr di cioccolato #

40 gr di crema di nocciole 100% (facoltativa) #

Procedimento

Per la base tostiamo qualche minuto il riso soffiato e mescoliamolo con il cioccolato fuso. Livelliamo per bene il composto su una teglia dal diametro di 26 cm e facciamola riposare in freezer. Vi avanza un po' di riso soffiato e cioccolato: mettetelo da parte per la decorazione finale o preparateci una barretta. Nel frattempo prepariamo il caffè, sciogliamo all'interno il cioccolato, mescoliamo e mettiamo da parte. Montiamo la panna di soia ben fredda, aggiungiamo la crema di caffè e cioccolato preparata in precedenza e montiamo tutto per qualche minuto. Aggiungiamo la crema di nocciole, montiamo qualche secondo e versiamo la mousse sulla base. Livelliamo per bene e facciamo riposare la nostra torta fredda in freezer per un'ora o in frigorifero per qualche ora. Decoriamola con la restante parte di riso soffiato al cioccolato avanzato in precedenza e mangiamola.

P.S. *Se vuoi meno caffè puoi mettere solo una tazzina: regolati sulla base dei tuoi gusti personali*