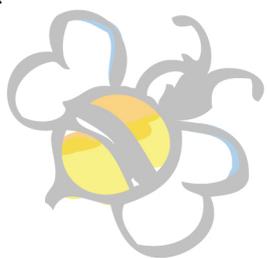




Torta diplomatica al caffè - [Visualizza sul sito di Silvia](#)



eCucinando.it



Pan di spagna - pasta sfoglia - crema al caffè - ghiaccia

Diplomatica al caffè

Ingr:

pasta sfoglia  
Pan di Spagna  
Crema al caffè  
panna montata  
rum per la bagna  
ghiaccia reale senza limone per la copertura  
poca pasta di zucchero  
poca gelatina di albicocche  
200 gr. cioccolato fondente

Procedimento:

Stendere la pasta sfoglia e tagliarla in tre rettangoli uguali.  
Bucherellarli e farli cuocere tutti nella stessa teglia ( la torta era piccola) coperti da un foglio di carta forno con sopra una teglia vuota ( così non gonfiano) a 180° forno ventilato per 15 minuti.

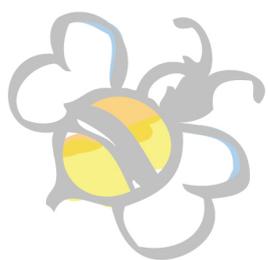
Appena freddi:

Sul piatto di portata mettere un rettangolo di pasta , spenellarlo con la gelatina di albicocche, quindi adagiarvi una fetta di Pan di spagna di uguale misura e bagnarlo con la bagna al rum, ricoprire per bene con uno strato di crema al caffè mescolata con la panna (chantilly al caffè), mettere sopra l'altro rettangolo e procedere allo stesso modo del primo...terminare con l'ultimo rettangolo di pasta sfoglia.

Con la ghiaccia, ricoprire la torta e lasciar indurire.  
Sciogliere il cioccolato fondente a bagno maria, e quindi versarlo nella sac a poche, beccuccio piccolo piccolo, e fare la grata sulla torta.

Con la pasta di zucchero, fare un fiore ,il gambo e le foglie e poggiarle sulla torta (possibilmente fare meglio di quel che ho fatto io!)





eCucinando.it