

TORTINA ALLA CREMA DI CAFFÈ E MASCARPONE

Tortine con crema al caffè e mascarpone

senza cottura, un dolcetto davvero goloso, facilissimo da realizzare e ideale per ogni occasione,

preparare queste

tortine è davvero facilissimo, come dico sempre le possiamo servire anche come semifreddo, le mettiamo in freezer e appena sono fredde le gustiamo in tutta la loro bontà e con tutto il sapore del caffè, bastano pochi ingredienti per prepararle, sono freschissime e profumate,



Le tortine con crema al caffè e mascarpone sono pronte per essere servite, con una spolverata di zucchero a velo sono divine.

Consiglio:

La Sonia ... consiglia di mettere il cacao al posto dello zucchero a velo ed ha ragione...

Ingredienti per 6 tortine

250 gr di biscotti al cacao

150 gr di burro

100 gr di mascarpone

100 gr di panna

50 gr di zucchero a velo

4 cucchiaini di caffè solubile

oppure 1 tazzina di caffè ristretto

zucchero a velo q.b.

Procedimento:

Sbriciolare i biscotti finemente, metterli in una terrina ed unire il burro fuso.

Con la pellicola trasparente foderare degli stampi per muffin, vanno bene anche quelli in alluminio usa e getta.

Mettere negli stampi una quantità di biscotti (lasciarne da parte una piccola quantità per la copertura) e comprimerli bene con la mano sul fondo ed alzare anche i bordi.

Montare la panna con lo zucchero a velo ed unire anche il mascarpone ed il caffè, mescolare fino ad ottenere una crema omogenea.

Mettere due cucchiaini di crema in ogni stampino e livellare bene.

Con le mani leggermente umide fare dei cerchi con rimanenti biscotti e metterli sulla crema.

Trasferire le tortine in frigorifero per circa un paio d'ore, oppure se volete accelerare i tempi in freezer per un ora.

Buonissime

