

Torta moka della nonna



Un buon caffè non deve necessariamente essere liquido - questa torta moka è quasi insuperabile! Un dolce peccato di gola che bisogna sempre perdonarsi.

La ricetta per questa torta da sogno è della nonna di un'amica che tutti chiamavano semplicemente «Nonna», dato che era l'incarnazione di una nonna con la N maiuscola. E come tutte le nonne con la maiuscola amava preparare i dolci. Quando compivo gli anni, mi portava la sua famosa torta moka ed è un onore e un piacere per me poter condividere con voi la ricetta di Nonna.

La Nonna era originaria degli Stati Uniti e dato che gli americani amano sempre esagerare per quanto riguarda i dolci e i biscotti, questa ricetta non si addice molto a chi sta a dieta. La torta contiene burro, uova e zucchero in abbondanza, ma una volta tanto è vietato contare le calorie - la sua bontà compensa tutto!

- 8 uova
- 150 g di nocciole macinate
- 100 g di farina
- 200 g di zucchero
- Buccia grattugiata e succo di un limone
- ½ bustina di lievito in polvere

- 2 tuorli d'uovo
- 200 g di burro (a temperatura ambiente)
- 100 g di zucchero a velo
- 1 tazzina di caffè espresso, freddo

1. Separare i tuorli dagli albumi. Montare a neve gli albumi e a parte montare a crema i tuorli con lo zucchero.
2. Aggiungere la buccia di limone grattugiata, il succo di limone, il lievito in polvere e le nocciole macinate al composto di tuorli, mescolare bene e unire a filo la farina.
3. Incorporare delicatamente gli albumi montati a neve.
4. Versare il composto nello stampo per dolci precedentemente imburato e cuocere a 180° C per circa un'ora.
5. Verificare la cottura infilzando il centro del pan di Spagna con uno stuzzicadenti. Se rimane asciutto, sfomare il pan di Spagna e lasciarlo raffreddare bene prima di toglierlo dalla teglia.
6. Tagliare il pan di Spagna in tre dischi dello stesso spessore, spalmare di crema al burro due dischi, sovrapporli,

ricomporre la torta con il disco superiore e decorare.

1. Mescolare i tuori d'uovo, il burro e lo zucchero a velo fino ad ottenere una massa omogenea.
2. Aggiungere l'espresso freddo e rimescolare il tutto per bene. Fare attenzione che il burro non sia troppo caldo e inizi a sciogliersi.
3. Porre la crema di burro in frigo fino al momento dell'utilizzo.

Tempi di preparazione: ca. 1,5 ore, inclusi il raffreddamento e la decorazione