



Torta al caffè e olio extravergine di oliva

Dosi per 8 persone

Ingredienti per la ganache al cioccolato

50 grammi di olio
extravergine di oliva
1 cucchiaino di caffè in grani
140 grammi di cioccolato
fondente al 70%,
finemente tritato

Ingredienti per la torta

3 uova
180 grammi di zucchero
semolato
130 grammi di olio
extravergine di oliva
80 ml di caffè espresso
2 cucchiaini di caffè
solubile
160 grammi di farina 00
20 grammi di cacao in
polvere non zuccherato
8 grammi di lievito in
polvere
1 pizzico di sale

Il giorno prima di preparare la torta, versate l'olio extravergine d'oliva in una tazzina e aggiungete i chicchi di caffè. Mettete in infusione il caffè nell'olio per 24 ore o più.

Il giorno dopo, preparate la torta. Riscaldete il forno a 180°C.

Sbattete le uova e lo zucchero fino a ottenere una consistenza cremosa.

Unite l'olio extravergine d'oliva e il caffè espresso e mescolate fino a quando non saranno perfettamente incorporati.

Setacciate insieme la farina, il cacao in polvere, il lievito e il sale e aggiungeteli all'impasto. Mescolate bene per eliminare tutti i grumi. L'impasto della torta risulterà piuttosto liquido e l'odore dell'olio extravergine di oliva piuttosto persistente: non preoccupatevi, una volta cotta e raffreddata i sapori saranno ben bilanciati.

Imburrate una tortiera rotonda da 20 cm e foderatela con carta da forno. Ripiegate la carta in modo che aderisca bene ai bordi della teglia.

Versate l'impasto del dolce nella teglia, quindi trasferitela nel forno caldo.

Cuocete il dolce per circa 50 minuti, o fino a quando uno stuzzicadenti inserito al centro della torta non ne uscirà pulito.

Quando la torta è pronta, toglietela dal forno e trasferitela su una griglia. Lasciate raffreddare il dolce nella teglia per 10 minuti, quindi capovolgetelo sulla griglia e fatelo raffreddare completamente.

Preparate la ganache al cioccolato. Filtrate l'olio



Torta al caffè e olio extravergine di oliva

d'oliva e scartate i chicchi di caffè. Per la ganache al cioccolato sono necessari solo 30 grammi di olio extravergine di oliva.

Raccogliete il cioccolato in una piccola ciotolina resistente al calore, appoggiatela su un pentolino d'acqua bollente e mescolate con una spatola finché il cioccolato non si sarà sciolto.

Versate l'olio d'oliva a filo, mescolando accuratamente con una spatola, in modo da amalgamare perfettamente i due ingredienti.

Lasciate raffreddare il cioccolato per circa 20 minuti, o fino a quando non inizierà a essere meno fluido - dipende molto dalla temperatura della vostra cucina.

Versate il cioccolato sulla torta e lasciatelo colare sui bordi. Lasciate raffreddare completamente la ganache al cioccolato, quindi trasferite la torta su un piatto da portata. Quando la ganache è fredda - lo capirete perché diventerà opaca -, la torta è pronta per essere servita.

Questa torta si conserva bene per alcuni giorni a temperatura ambiente, su un vassoio o un'alzata per dolci, oppure sul tavolo di cucina.