DOLCE MOKA

Ingredienti:

- Pasta margherita,
- liquore tipo maraschino per bagnare la torta.

Per la crema moka:

- 250g. di burro,
- 4 tuorli,
- 100g. di zucchero al velo,
- mezza tazzina di caffè forte.

Tagliate la pasta margherita e tagliatela in due strati con un coltello bene affilato. Preparate quindi una crema moka lavorando il burro in una terrina finché sia ridotto in crema, aggiungetevi allora, a poco a poco, i tuorli e lo zucchero al velo e alla fine anche la mezza tazzina di caffè concentratissimo freddo.
Servitevi di questa crema per spalmare gli strati della torta che avrete prima bagnati di liquore, e infine tutto il dolce che decorerete poi a piacere servendovi della siringa.