

# *Passione al caffè*



## **Ingredienti:**

1 kg. di panna  
300 g di Aladin Nutman  
100 g di pasta Caffè Nonno Dante Nutman  
300 g di Varicream Havana Caffè Nutman  
Q.B. di Bagna analcolica Caffè Nutman  
Q.B. di pan di spagna

## **Preparazione:**

Montare in planetaria panna, Aladin e pasta Caffè fino a rendere omogeneo il prodotto. Prenderne  $\frac{3}{4}$ , riempire lo stampo ed abbattere per 15 minuti. Mescolare la restante parte del composto con il Varicream Havana Caffè e riempire il cuore dello stampo. Chiudere con un disco di pan di spagna imbevuto con bagna caffè. Abbattere nuovamente per 5 minuti e decorare a piacimento.