

Torta Romantica

Per il pan di spagna bianco

- .100 g di farina
- .100 g di fecola
- .100 g di burro
- .5 uova medie
- .1 bustina di lievito
- .vaniglia
- .130 g di zucchero

Per il pan di spagna al cacao

- .85 g di farina
- .85 g di fecola
- .30 g di cacao amaro
- .100 g di burro
- .5 uova medie
- .1 bustina di lievi
- .vaniglia
- .130 g di zucchero

Per la crema rocher

- .200 g di nutella
- .100 ml di panna da montare
- .70 g di nocciole
- .70 g di wafer alla nocciola



Per la crema diplomatica (Crema pasticcera + crema chantilly)

Crema pasticcera

- .6 tuorli
- .50 g di amido di mais
- .500 ml di latte
- .1 fialetta di aroma alla vaniglia
- .150 g di zucchero
- .la scorza di mezzo limone

Crema chantilly

- .350 ml di panna fresca
- .40 g di zucchero a velo
- .aroma di vaniglia

Per la pasta di zucchero

- .700 g di zucchero a velo
- .3 fogli di colla di pesce
- .60 g di miele
- .60 ml di acqua

Per il marzapane

- .200 g di farina di mandorle
- .200 g di zucchero
- .2 albumi
- .aroma di mandorla

- .latte q.b
- .aroma di vaniglia

“Potete usare anche altri aromi o liquori per la bagna.”

“Per rendere meno complessa e lunga la preparazione di questa torta potete acquistare la pasta di zucchero e il marzapane al supermercato.”



Procedimento

1. Iniziamo con il preparare il pan di spagna bianco

- .Fondete il burro e lasciatelo intiepidire.
- .Montate le uova a temperatura ambiente con lo zucchero fino ad ottenere un composto gonfio e spumoso.
- .Aggiungete il burro fuso e amalgamate per bene.
- .Aggiungete la farina setacciata insieme alla fecola e al lievito, un pò alla volta e mescolate delicatamente.
- .Aggiungete l' aroma di vaniglia.
- .Versate l'impasto in una tortiera da 24 cm imburrata e leggermente infarinata.
- .Cuocete in forno statico e preriscaldato a 170° per circa 40-50 minuti.
- .Non aprite mai il forno prima che siano trascorsi almeno 30-35 minuti.
- .Verificate la cottura con la prova stecchino.
- .Sfornatelo e lasciatelo raffreddare completamente prima di tagliarlo.

2. Prepariamo intanto il pan di spagna al cacao seguendo lo stesso procedimento

- .Fondete il burro e lasciatelo intiepidire.
- .Montate le uova a temperatura ambiente con lo zucchero fino ad ottenere un composto gonfio e spumoso.
- .Aggiungete il burro fuso e amalgamate per bene.
- .Aggiungete la farina setacciata insieme alla fecola e al lievito, un pò alla volta e mescolate delicatamente.
- .Unite il cacao e mescolate ancora
- .Aggiungete l' aroma di vaniglia.
- .Versate l'impasto in una tortiera da 24 cm imburrata e leggermente infarinata.
- .Cuocete in forno statico e preriscaldato a 170° per circa 40-50 minuti.
- .Non aprite mai il forno prima che siano trascorsi almeno 30-35 minuti.
- .Verificate la cottura con la prova stecchino.
- .Sfornatelo e lasciatelo raffreddare completamente prima di tagliarlo.



3. Prepariamo ora la crema diplomatica

Innanzi tutto prepariamo la crema pasticcera

- .Ponete su un pentolino il latte, unite la vaniglia e la scorza del limone, fate sobbollire.
- .Lavorate in una terrina i tuorli con lo zucchero.
- .Unite la maizena setacciata.
- .Unite il composto di uova e zucchero al latte che avrete filtrato con un colino.
- .Fate addensare.
- .Coprite subito con la pellicola a contatto con la crema e una volta fredda ponetela in frigorifero.

Ora prepariamo la crema chantilly

- .Versate la panna ben fredda nella planetaria o una ciotola e montatela.
- .Quando la panna sarà ben corposa, aggiungete lo zucchero a velo setacciato e mescolate con una spatola.

*“Quando la crema pasticcera sarà completamente fredda, unite la crema chantilly e stemperate le due creme con una frusta, fino ad ottenere una crema spumosa e liscia.
Ecco pronta la crema diplomatica.”*

4. Passiamo alla preparazione della crema rocher

- .Montate la panna e aggiungete delicatamente la Nutella.
- .Con le mani sbriciolate i wafer.
- .Unite alla crema le nocciole tritate e i wafer sbriciolati e mescolate fino ad ottenere un composto omogeneo.



5. Prepariamo la pasta di zucchero che potete preparare precedentemente e conservarla anche per un mese ben sigillata.

.Fate ammorbidire la colla di pesce in acqua fredda per circa 10 minuti.

.Scolatela, strizzatela e mettetela in un pentolino con il miele.

.Cuocete in modo da ottenere un composto liquido.

.Dopo di ch  ponete il composto liquido nel frullatore con lo zucchero a velo e lavorate il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo, altrimenti lavoratelo con le mani su un piano di lavoro fino ad ottenere una palla.

.Se il composto   troppo morbido aggiungete ancora zucchero a velo.

“Una volta pronta potete colorarla come pi  vi piace, mescolando i colori per ottenerne di nuovi.

Sconsiglio i coloranti liquidi perch  ammorbidiscono troppo l' impasto, scegliete quelli in polvere o in gel.

Potete conservare la pdz per circa un mese, anche di pi , avvolta nella pellicola e chiusa in un contenitore.

Non congelatela, n  ponetela in frigorifero. Potete anche profumarla con ci  che preferite, arancia, vaniglia, mandorla, limone.”

6. infine prepariamo il marzapane

.Ponete in un recipiente la farina di mandorle e lo zucchero.

.Aggiungete l' albume amalgamate con un cucchiaino di legno. Incorporate l' aroma di vaniglia.

.Dopo pochi minuti impastate con le mani ed ecco fatto!

“Se il marzapane   difficile da lavorare, aggiungete ancora albume.

Se invece   troppo bagnato, aggiungete un pochino di farina di mandorle.

Conservate il marzapane in frigo, avvolto nella pellicola trasparente.”



Per la bagna

.Scaldate 2 tazze di latte con l' aroma che preferite.

Finalmente componiamo la nostra Torta (quando ho scritto la ricetta ho cambiato un pò la disposizione di strati e creme rispetto a ciò che vedete nella foto)

.Prendete i pan di spagna e tagliateli in 3 strati(poi valutate voi in base a quanto sono venuti alti, ma dovete crearne almeno 5)

.Su un piatto da portate posizionate un disco di pds bianco, bagnatelo con la bagna e spalmatelo di crema rocher.

.Bagnate ogni disco di pan di spagna.

.Coprite con un disco di pds al cacao e spalmatevi abbondante crema diplomatica,

.Coprite ancora con il pds bianco e farcite con la crema diplomatica

.Colorate il marzapane di rosso, tiratelo sottilmente e coprite la vostra torta.

.Intanto sovrapponetevi uno strato di pds nero, uno bianco al centro e un altro nero.

.Coppateli con uno stampo a cuore grande o create la forma con il coltello.

.Sulla torta rotonda, spalmate nel punto in cui volete appoggiare il cuore, un pò di crema, posizionatevi il cuore al cacao e spalmate di crema diplomatica.

.Coprite con il cuore bianco, spalmate di crema rocher e terminate con il cuore al cacao.

.Rivestite il cuore di pan di spagna con la pdz bianca.

.Completate la decorazione creando dei nastri bianchi per incorniciare le due torte, cuoricini o semplici fiorellini bianchi.

.Personalizzate con una vostra dedica, utilizzando il cioccolato fuso o la glassa colorata all' acqua.

E buon San Valentino a tutti gli innamorati!

