

Dolce: Torta Winnie Pooh

Inviato da DonnaFree

venerdì 30 maggio 2008

Ultimo aggiornamento venerdì 30 maggio 2008

Ecco la torta che ho preparato per il terzo compleanno della mia piccola Elisa. La base, è un pan di spagna al limone, bagnato con succo di limone zuccherato e farcito con una crema al limoncello...

Ingredienti per il pan di spagna

320 g di farina

240 g di zucchero

8 uova

3 limoni non trattati

Procedimento

Tenete le uova a temperatura ambiente. Montatele intere con lo zucchero per circa 20 minuti, finchè l'impasto scrive, cioè, quando sollevate le fruste del frullatore, devono lasciare una fettuccia d'impasto in rilievo, senza che questa se ne affondi giù. Unite la farina a cucchiaiate, facendola scendere da un setaccio e incorporandola lentamente, mescolando con grande delicatezza, dal basso verso l'alto. Unitevi la scorza grattugiata dei limoni. Mescolate con delicatezza.

Accendete il forno a 150° e lasciatelo riscaldare.

Imburrate e infarinate una teglia da 28 cm di diametro e versatevi dentro l'impasto, lasciandone da parte 2 mestoli circa che andrete a versare in uno stampo di circa 16/18 cm, imburrato ed infarinato, per fare il secondo piano della torta. Appena il forno è arrivato a temperatura, mettete il pan di spagna dentro. Il tempo di cottura, dipende dal forno che avete e dallo spessore che ha la teglia, quindi diciamo che dovrete tenerlo circa 1/2 ora. Prima di uscirlo fuori fate sempre la prova stecchino (infilate uno spaghetti crudo dentro il pan di spagna e se, quando lo tirate fuori è asciutto, cioè non ci sono tracce d'impasto attaccate, significa che è pronto). Uscitelo fuori dal forno e dalla teglia cercando di fare attenzione affinché non si rompa e fatelo raffreddare su una gratella. Mettete l'altro stampo più piccolo in forno e fate cuocere il pan di spagna finchè non si stacca dai bordi. Fate comunque la prova spaghetti.

Crema al limoncello

1 l di latte

120 g di farina

300 g di zucchero

2 tuorli + un uovo intero

2 cucchiari di limoncello

la buccia di 1 limone non trattato

Riscaldare il latte con la buccia del limone (tagliata a spirale con un coltello), lavorare in una ciotola a parte le uova con lo zucchero; unire la farina facendola scendere lentamente da un setaccio e continuando a mescolare. Unire il latte tiepido, incorporandolo lentamente alla crema di uova. Quando è bene incorporato, versare il tutto nel pentolino dove avete riscaldato il latte, facendolo scendere da un setaccio. Porre di nuovo sul fuoco e far cuocere. Spegnerne la fiamma non appena la crema fa le prime bolle. Quando è fredda, aggiungere due cucchiari di limoncello, mescolare e prima di mettere in frigo, poggiate direttamente sulla crema la pellicola per alimenti. Si eviterà così quell'ineestetica pellicina che è solita fare la crema.

La bagna

Succo di tre limoni

200 g di zucchero

200 ml di acqua

Spremete i limoni e filtrate il succo. Preparate uno sciroppo con lo zucchero e l'acqua, riscaldandolo un pò, finchè si scioglie lo zucchero e unitevi il succo di limone. Assaggiate la bagna perchè a volte i limoni sono aspri e potrebbero richiedere una maggiore quantità di zucchero. Mescolate e mettete da parte.

Assemblaggio della torta

Tagliate in due il pan di spagna. Cercate di prelevare dall'interno, della mollica di pan di spagna, sia dal primo che dal secondo strato e mettetela da parte, perchè vi servirà per la decorazione esterna finale. Mettete lo strato inferiore sul piatto da portata e bagnatelo con la bagna che avete preparato. Spalmate uno strato abbondante di crema al limoncello e livellatela con una spatola. Io ho messo dei pezzettini di fragola sopra lo strato di crema. Mettete sopra il secondo disco di pan di spagna, bagnatelo e spalmatevi sopra e sui bordi uno strato di crema. Frullate la mollica di pan di spagna e mettetela da parte. Tagliate piccolo pds, poggiatelo al centro della torta, bagnatelo, farcitelo con la crema e poggiatevi sopra il secondo strato, bagnatelo e rivestitelo di crema. A questo punto potete spargere sopra la mollica di pds lasciando libera solo la cupoletta superiore del piccolo pds, per la cialda che metterete solo qualche ora prima di servire la torta.

I fiori

I fiori, li ho preparati con dello zucchero fondente pronto. Prelevandone un cucchiaino dal barattolo, mentre è ancora leggermente umido, si aggiunge del colorante a piacere, si unisce poi dello zucchero a velo, finchè la pasta di zucchero, diventa lavorabile. Si stende ad un'altezza di circa mezzo centimetro e si taglia con la formina desiderata.

Ecco come appare la torta all'interno