

Torta hello kitty

Inviato da DonnaFree
martedì 10 marzo 2009
Ultimo aggiornamento martedì 10 marzo 2009

Torta Hello kitty

Vi presento la mia ultima fatica...la torta per il compleanno di Valeria. I suoi primi 9 anni

Per eseguirla basta fare un pan si spagna (vedi ricetta nel sito) ed una crema pasticcera a piacere. In questo caso, ho fatto quella al limone:

Crema pasticcera al limone

1/2 l di latte

50 g di farina 00

150 g di zucchero

2 uova intere

la scorza di un limone tagliata a spirale

2 cucchiaini di limoncello

Preparazione della crema e decorazione della torta

Fate scaldare il latte con la scorza di limone (solo la parte gialla), nel frattempo mescolate le uova con lo zucchero, aggiungete poi la farina, mescolando velocemente. Unite quindi il latte a filo, mescolate e mettete sul fuoco. Continuate a mescolare e appena la crema fa le bolle, spegnete la fiamma. Quando la crema e il pan di spagna si freddano, potete tagliare il pds. A questo punto, prelevate un po di mollica interna e mettetela da parte. Inzuppate la base, con una bagna di acqua, zucchero e limoncello. Stendete quindi la crema sul disco di pan di spagna, mettete l'altro disco di pds sopra e inzuppate anch'esso con la bagna. Ricoprite quindi la torta con la crema rimanente, adagiate l'ostia al centro, (in questo caso, quella di Hello Kitty), sbriciolate la mollica di pds con le mani o frullatela nel frullatore e ricoprite la torta per intero. Per rendere la torta più spiritosa, ho aggiunto dei coriandoli e delle casette di zucchero.