

## Dolce: Torta barbie

Inviato da DonnaFree

venerdì 31 agosto 2007

Ultimo aggiornamento giovedì 06 settembre 2007

Questa torta, l'ho fatta per il compleanno della mia bambina: è composta da pan di spagna, crema al cioccolato e panna rosa

### Ricetta pan di spagna:

La ricetta di questo pan di spagna, prevede per ogni uovo, 30 g di zucchero e 40 g di farina.

Per fare questo pan di spagna, ho usato 6 uova, 180 g di zucchero, 240 g di farina e una tortiera di 24 cm di diametro. Accendete il forno a 150 170° circa. Lavorate con lo sbattitore elettrico le uova intere con lo zucchero per circa 20 minuti in un contenitore con i bordi abbastanza alti, poi incorporate la farina, un cucchiaino per volta, facendola scendere attraverso un setaccio e aggiungendo l'altra, solo dopo aver incorporato bene la prima. Mescolate con un cucchiaino di legno, dal basso verso l'alto con grande delicatezza. Appena è tutta incorporata, versate delicatamente il composto nella teglia imburrata ed infarinata.

Fatelo cuocere per circa mezz'ora o 35 minuti, il tempo di cottura dipende dal vostro forno, tenetelo comunque fino a quando lo vedrete staccato dai bordi della teglia. In ogni caso fate la prova stecchino, infilando nel centro del pandispagna, uno stecchino o uno spaghetti, non prima che sia passata mezz'ora. Appena è pronto, fatelo raffreddare su una gratella.

### Crema pasticcera al cioccolato

1 litro di latte

100 g di farina setacciata

300 g di zucchero

5 tuorli

5/6 cucchiaini di cacao in polvere amaro

Fate riscaldare il latte in un pentolino. Nel frattempo sbattete i tuorli con lo zucchero, finchè diventano bianchi. Unite la farina facendola scendere da un setaccio e mescolate continuamente. Aggiungete il cacao, facendolo sempre scendere dal setaccio e se il composto è un pò duro, aggiungete un pò di latte. Quando tutto è ben amalgamato, unite il latte poco alla volta, mescolando in modo da non avere grumi nella crema. Mettetela sul fuoco e mescolatela spesso. La crema è pronta, quando fa le prime bolle. A questo punto, spegnete la fiamma e lasciatela raffreddare.

### Bagna della torta

300 ml di acqua

zucchero a piacere

1/2 fialetta di estratto di aroma d'arancia

Quando il pan di spagna è freddo, preparate la bagna. Mettete il tutto in una ciotola capace e mescolate a freddo, finchè lo zucchero è sciolto .

Tagliate il pan di spagna in 3 dischi, bagnate il primo strato con lo sciroppo, spalmate uno strato di crema con una lunga spatola o con un coltello, poggiate sopra il secondo strato di pan di spagna, bagnatelo sempre con lo sciroppo e copritelo con un l'ultimo strato di crema. Poggiatevi sopra il terzo strato e bagnatelo solamente. Comprimate leggermente la torta assemblata e livellate con la spatola, la crema che fuoriesce dai bordi

Infine mettete la torta in frigo (tutto questo si può fare un giorno prima della festa). Se scegliete di preparare la torta un giorno prima, (cosa che vi consiglio, sia perchè nel giorno della festa, avrete tante altre cose da fare e sia perchè la torta si insaporisce meglio), avvolgetela in una pellicola, in modo che la crema non si asciughi. Nel giorno della festa provvederete solo alla decorazione finale con la panna.

Ecco la torta durante la lustratura

Decorazione con panna

1,2 l di panna

2 cucchiaini di zucchero a velo

colorante vegetale rosso

Un quarto d'ora prima di montare la panna, mettete nel frigo, la ciotola dove dovrete montarla e le fruste. In questo modo la panna già fredda, non subisce sbalzi di temperatura. Passato questo tempo, mettete la panna che ripeto, deve essere freddissima, nella ciotola, aggiungetevi lo zucchero a velo e alcune gocce di colorante rosso, secondo l'intensità di colore che volete ottenere. A questo punto montate la panna, mettetela in una sac a poche con bocchetta spizzata e cominciate a decorare la torta. In questo caso io ho scelto di decorarla con delle linee verticali ai bordi, la parte centrale dove va l'ostia, dev'essere livellata e tutto intorno con tanti piccoli ciuffi.