

La Torta Piccola Pittrice

Questa torta si presenta molto fantasiosa e colorata. È stata realizzata per una ragazza che ama disegnare e dipingere. Al centro come decorazione ho voluto rappresentare lei seduta su di un tubetto di tempera. L'effetto della tempera che esce dai tubetti contribuisce a donare dinamismo e movimento.

Ingredienti

Per il pan di spagna:

- 8 uova non fredde
- 200 gr di zucchero a velo vaniglinato
- 100 gr di fecola di patate
- 150 gr di farina 00
- Mezzo cucchiaino di estratto di vaniglia liquido o mezza bustina di vanillina

Per la bagna:

- latte senza lattosio
- vaniglia
- zucchero q.b.

Per la farcitura:

- 500 gr di panna da montare fredda
- 80 gr di zucchero a velo
- mezzo cucchiaino di estratto di vaniglia o 1 bustina di vanillina
- gocce di cioccolato fondente

Per la copertura:

- crema chantilly q.b. (quella avanzata dalla farcitura e senza gocce di cioccolato)

Per le decorazioni:

- pasta di zucchero bianca per copertura intera torta; pasta di diverso colore per realizzare le diverse macchie di colore. Per tutti i modelli consiglio di prepararli almeno due settimane prima e lasciarli asciugare bene.

Preparazione

La sera prima preparate il pan di spagna. In una planetaria mettete lo zucchero, la vaniglia e le uova intere. Azionate la macchina con le fruste e montate per circa 10 minuti o fino a quando non avrete ottenuto un composto spumoso. Setacciare a parte la farina con la fecola ed incorporateli al composto montato, poco per volta e sempre setacciando e con movimenti dal basso verso l'alto e ad "S".

Ungete uno stampo a cerniera di circa 26 cm di diametro ed infarinatelo. Versateci il composto e livellate. Infornate la torta in forno statico e riscaldato a 180° C per circa 40 minuti (a valvola aperta). Fate la prova dello stecchino e quando è cotta toglietela dal forno e lasciatela raffreddare capovolta un'intera notte.

Il giorno seguente dividete in due parti il pan di spagna. Preparate la bagna al latte e vaniglia: mescolate il latte con la vaniglia e lo zucchero in abbondanza fino al completo scioglimento.

Preparate la crema chantilly: montate a neve ben ferma la panna con lo zucchero a velo e la vaniglia. Quando è bella soda trasferitela in una sac a poche.

Bagnate il primo disco di pan di spagna con la bagna al latte e vaniglia. Distribuite la crema chantilly uniformemente. Cospargete con gocce di cioccolato fondente e richiudete con l'altro disco di pan di spagna. Ricoprite tutta la torta con la sola chantilly senza gocce e livellate bene lungo il bordo torta e in cima aiutandovi con una spatola o tarocco.

Mettete la torta così com'è in frigorifero a riposare per mezz'ora. Trascorsa la mezz'ora iniziate a stendere la pasta di zucchero bianca in maniera tale da poter ricoprire l'intera torta. Tagliate via l'eccesso di pasta. Con la pasta di diverso colore formate le macchie di colore e distribuitele sulla torta aiutandovi con la colla alimentare ed un pennello.



Al centro inserite la scultura centrale; formate un tubetto più piccolo e così via come in foto.



Attenzione: dato che la scultura e gli altri elementi decorativi (i tubetti e i pennelli) vanno preparati con largo anticipo, l'unica cosa che andrete a realizzare al momento dell'assemblaggio torta sarà la tempera che fuoriesce dai tubetti, la quale andrà realizzata solo al momento finale per far sì che cada con naturalezza.

La vostra torta è pronta e potrà essere conservata in frigorifero e tolta almeno mezz'ora prima di mangiarla. Nel periodo invernale si consiglia di toglierla 1 ora prima.



Charles