La Torta Filo (by Charles)

Vi presento un’altra delle mie invenzioni, la torta filo, un semplice pan di spagna, bagnato con dello sciroppo all’alchermes, farcito con la crema pasticcera e ricoperto di glassa al cioccolato. Infine la torta è stata decorata con della ghiaccia semplice.

La base:

Ingredienti per il pan di spagna:

- 150 grammi di zucchero a velo vaniglinato
- 75 grammi di farina 00
- 75 grammi di fecola di patate
- 6 uova
- una bustina di lievito per torte
- aroma alla fragola (un cucchiaino)
- un pizzico di sale

Preparare il pan di spagna:

Iniziate dalle uova separando i rossi dai bianchi (i tuorli dagli albumi) in due ciotole distinte.

Versate lo zucchero: 2/3 nei tuorli e 1/3 negli albumi.

Iniziate a montare a velocità media gli albumi con lo zucchero ed il pizzico di sale possibilmente utilizzando un robot da cucina. In mancanza di esso potete utilizzare la frusta elettrica. Ricordate che gli albumi devono essere montati a neve lucida (non ferma).
Dopodiché nell’altra ciotola sbattete con la frusta elettrica i tuorli con lo zucchero ottenendo un composto spumoso, e aggiungendo l’aroma che preferite (vaniglia, arancia, limone, liquore maraschino, ecc…).

Incorporate il composto di tuorli, zucchero e aroma sopra gli albumi montati in precedenza e, aiutandovi con una spatola,

mescolate dal basso verso l’alto amalgamando tutto per bene.

Setacciate le polveri, cioè la farina e la fecola di patate, ed incorporatele un pò per volta al composto di uova cercando con delicatezza e sempre dal basso verso l’alto di amalgamare bene il tutto.

Prendete una teglia da 21 cm di diametro, inburratela ed infarinatela oppure utilizzate della carta da forno sul fondo, versarvi il composto senza livellarlo con la spatola per evitare di eliminare le bolle.

Infine infornate a 180°C nel forno statico preriscaldato per circa 40 minuti.

La farcitura e la copertura della torta:

Per la farcitura ho utilizzato la crema pasticcera. Dopodiché per bagnare il pan di spagna ho utilizzato la bagna all’Alchermes.

Ingredienti per la farcitura e la copertura:

- crema pasticcera (vedere la ricetta cliccando QUI)
- bagna al Alchermes (per le bagne seguire le indicazioni QUI)
- Per la glassa al cioccolato:
    - 100 grammi di cioccolato fondente
    - 200 grammi di zucchero a velo vaniglinato
    - 40 grammi di acqua
    - 25 grammi di burro

Procedimento:

Una volta che il pan di spagna si è raffreddato dividetelo in tre dischi. Bagnate il pan di spagna con la bagna all’alchermes. Versate sopra ad ogni disco la crema pasticcera utilizzando una sac à poche fino a ricomporre la torta nuovamente.

Adesso preparate la glassa al cioccolato. In un padellino

versate il burro, il cioccolato a pezzetti e l’acqua e fate sciogliere a bagnomaria. Una volta sciolto il tutto versateci dentro lo zucchero a velo setacciato. Attenzione ad amalgamarlo bene, utilizzando la frusta. E’ molto importante questo passaggio in quanto lo zucchero a velo, una volta entrato in contatto con una soluzione bollente, tende a creare dei grumi di zucchero (bolle che poi si induriscono e sono antiestetiche), pertanto raccomando di girare in continuazione il composto mentre lo sciogliete ed amalgamate il tutto. Dovrà risultare una crema liquida, lucida e senza grumi.

Lasciate intiepidire la glassa per qualche minuto e poi versatela sulla torta. Aiutatevi con una spatola per spalmarla bene e specialmente attorno ai lati. Ponete in frigorifero per circa mezz’ora.

Per le decorazioni finali:

La caratteristica di questa torta è proprio il suo effetto filo. La decorazione è stata realizzata utilizzando la **ghiaccia** (potete vedere la ricetta cliccando QUI). Per farlo ho utilizzato una penna in silicone con la punta molto piccola, ma potete anche farvela da voi stessi con una semplice sac a poche.

Per completare ho voluto dei fiocchetti di ghiaccia reale attorno alla torta.

Ponete in frigorifero prima di servirla.

Charles