

Torta Le 3 Rose (con ganache al caffè) by Charles

La "Torta le 3 rose" è un dolce caratterizzato dal gusto aromatico e arabesco del caffè. Di fatto il suo ripieno è domato da una squisita ganache al caffè e il pan di spagna bagnato con dell'espresso ne intensifica l'aroma. La parte laterale della torta è rivestita dalla ganache al cioccolato bianco e la parte superiore con la panna montata. Una torta semplice ma anche decorativa per la presenza di elementi floreali in pasta di zucchero (ricetta della PDZ).

Cosa serve:

- pan di spagna (per la ricetta cliccare [QUI](#))
- ganache al caffè montata (per la ricetta cliccare [QUI](#))
- ganache al cioccolato bianco (di media consistenza; leggere [QUI](#) alla voce "dosaggi")
- bagna al caffè (oppure semplice caffè espresso allungato con acqua fredda)
- panna montata (q.b. per ricoprire la superficie della torta)
- pasta di zucchero (per la ricetta cliccare [QUI](#))
- tubetti gel per decorare (gelatina alimentare colorata e aromatizzata)

Procedimento:

Partite dal pan di spagna che avrete preparato la sera prima. Ricordo sempre di capovolgere il pan di spagna appena tolto dal forno su un panno asciutto e lasciarlo tutta la notte in quella posizione. Il giorno dopo avrete un bel pan di spagna piatto e pronto per la lavorazione.

Anche la ganache al caffè e la ganache al cioccolato bianco andrebbero preparate un giorno prima, in modo da averle già pronte per la lavorazione. Insomma, l'organizzazione del tempo

risulta fondamentale in queste tipologie di torte, specialmente se fatte a casa.

Il pan di spagna va tagliato in tre dischi. Ogni disco andrà bagnato con il caffè. Per la bagna al caffè potete preparare un espresso e allungarlo con dell'acqua e 1 o 2 cucchiaini di zucchero.

Farcite gli strati di pan di spagna con la ganache al caffè montata e con l'aiuto di una sac a pochè.



Una volta ricomposta la torta spalmate i lati con la ganache al cioccolato bianco. Se la ganache che avete preparato la sera prima risultasse troppo dura potete riscaldarla un pochino nel microonde. Aiutatevi con una spatola per rifinire bene il bordo torta.

In cima alla torta versate della panna montata e sempre con una spatola distribuitela in maniera uniforme ottenendo una superficie più liscia possibile.



Inserite della panna montata colorata (nel mio caso ho usato il rosa) in un'altra sac a pochè e con il beccuccio a stella guarnite il bordo della torta e la base.



Adagiate i vostri elementi decorativi (le 3 rose in PDZ) sulla torta con stile e non a caso ☐



Completate la torta scrivendo parole utilizzando una penna gel aromatizzata (i gel aromatizzati sono venduti in tutti i supermercati sotto forma di tubetti a punta per scrivere) e ponetela in frigorifero. Toglietela dal frigorifero circa una mezz'ora prima di servirla.



Buon appetito,
Charles