

La Go-Kart Cake

In occasione del compleanno della piccola Giada e sapendo della sua grande passione per i Go Kart ho voluto realizzare una torta che la rappresentasse a pieno. Lei coi colori della sua uniforme, seduta nella sua go-kart e immersa in un'ambiente naturale e stilizzato. La farcitura è di crema pasticcera e fragole mentre la bagna è al limone.

Ingredienti:

Per il pan di spagna:

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

Per la bagna:

- 250 ml di acqua
- 80 gr di zucchero
- buccia del limone + qualche goccia di essenza al limone

Per la farcitura:

- 5 rossi d'uovo
- 100 gr di zucchero semolato extra-fine
- 40 gr di amido di mais
- 500 ml di latte intero
- 1 bustina di vanillina oppure 1 cucchiaino di estratto di vaniglia liquido
- fragole q.b. (lavate, sfogliate e tagliate a pezzettini)

Per la copertura e decorazioni:

- crema al burro (vedere ricetta QUI) q.b. per ricoprire

- tutta la torta
- pasta di zucchero di diverso colore (verde, grigia, nera, bianca, ecc.)
- una Go-Kart in pasta di zucchero

Preparazione:

Preparate il pan di spagna. In una planetaria con la frusta mettete le uova intere con lo zucchero e la vaniglia ed azionate la macchina dapprima a velocità bassa e poi alla massima potenza. Montate fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso (circa 10-12 minuti). In una ciotola a parte setacciate la farina e la fecola. Incorporatele al composto montato poco per volta e facendo attenzione a non smontarlo troppo, con movimenti dal basso verso l'alto e ad "S".

Imburrate ed infarinate uno stampo a cerniera del diametro di 26-28 cm. Versate il composto nello stampo ed infornatelo in forno statico e preriscaldato a 180° C (e a valvola aperta: inserite una pallina di carta d'alluminio tra il forno e lo sportello per tenerlo leggermente aperto) per circa 40 minuti. Controllate sempre la cottura perchè varia da forno a forno. Una volta cotto dentro toglietelo e lasciatelo raffreddare capovolto su di un foglio di carta da forno per un'intera notte.

Preparate anche la crema lo stesso giorno.

In una casseruola mescolate energeticamente i tuorli con lo zucchero e la vaniglia fino ad ottenere un composto spumoso. Aggiungeteci anche l'amido di mais e continuate a mescolare per amalgamare il tutto. Versateci un pò di latte e mescolate. Ora versate il restante latte e portate su fuoco medio per formare la crema. Continuate a mescolare durante la cottura. La crema sarà pronta quando inizierà ad ispessirsi e a scrivere. Toglietela dal fuoco e versatela in una ciotola fredda. Coprite la superficie con la pellicola trasparente e lasciatela intiepidire per almeno 1 ora dopodiché potete conservarla in frigorifero fino al suo utilizzo.

Lavate le fragole, togliete le foglie e fatele a pezzettini piccoli. Conservatele in frigorifero coperte dalla pellicola trasparente.

Anche la bagna al limone andrebbe preparata prima in modo tale che non sia calda. Portate ad ebollizione l'acqua con la buccia del limone e lo zucchero. Fate bollire per circa 2 minuti dopodiché spegnete il fuoco, versateci qualche goccia di aroma limone in fiala e lasciate raffreddare completamente.

Il giorno seguente riprendete il pan di spagna che si sarà raffreddato ed appiattito per bene. Tagliatelo in due parti. Bagnate la base e distribuiteci la crema pasticceria con l'aiuto di una sac a poche. Poi versateci le fragole. Richiudete con l'altro disco e bagnate anch'esso. Ricoprite tutta la torta con la crema al burro partendo dal bordo torta.

Stendete la pasta di zucchero verde e ricopríteci tutta la torta. Poi formate la pista con quella grigia e continuate a realizzare la torta seguendo il suggerimento della mia foto.



Posizionate il vostro modellino della Go-Kart al centro e concludete la torta.

...

Alla prossima ☐

Charles