

# La Torta Winx con "Bloom"

Per celebrare il compleanno della mia nipotina Maya abbiamo pensato di realizzarle una torta con uno dei suoi personaggi preferiti, "Bloom", un personaggio del cartone animato Winx. La torta è stata realizzata senza glutine. Un pan di Spagna bagnato con il latte e vaniglia e farcito con la crema stracciatella (chantilly + gocce di cioccolato bianco e fondente). Ricoperta infine di sola chantilly e decorata con la pasta di zucchero. Come topper abbiamo "Bloom" che domina la scena con attorno delle stelle. Dei semplici cuori sul bordo torta completano la torta.

## Ingredienti:

### Per il pan di Spagna

(due torte, una grande diam. 26 ed una piccola diam. 18):

- 10 uova non fredde
- 250 gr di zucchero a velo vanigliato (senza glutine)
- 250 gr di mix farine (senza glutine) che generalmente contiene farina di carrube, farina di riso e fecola di patate.
- 50 gr di fecola di patate (senza glutine)
- estratto di vaniglia o 1 bustina di vanillina senza glutine

### Per la bagna:

- 1 tazza di latte intero
- 3 cucchiaini di zucchero semolato
- mezzo cucchiaino di estratto di vaniglia in polvere. (Se usate la vanillina assicuratevi che sia senza glutine)

### Per la crema stracciatella:

- 700 ml di panna da montare (fredda)
- 100 gr di zucchero a velo vanigliato
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia oppure 1 bustina di

vanillina (senza glutine)

- gocce di cioccolato fondente e bianco senza glutine q.b.

### **Per la copertura e decorazioni:**

- sola crema chantilly q.b. per ricoprire le due torte
- pasta di zucchero bianca + altri colori come in foto
- "Bloom" in pasta di zucchero. Per realizzarla potete trovare alcuni tutorial su internet, ma sarete voi a realizzare il vostro personaggio. Da preparare almeno due settimane prima.
- bastoncini di legno per le stelle in pasta di zucchero. Le stelle vanno preparate almeno due settimana prima.
- colorante alimentare a gel di colore rosa

### **Preparazione:**

Iniziate preparando il pan di spagna la sera prima in modo tale da averlo già freddo.

Per realizzarlo mettere lo zucchero con l'aroma vaniglia nella planetaria con gancio frusta assieme alle uova intere e montate a velocità prima media e poi alta per circa 10 minuti o cmq fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso. A parte setacciate la farina e la facola per almeno 3 volte. Incorporate quest'ultimi alla monta poco per volta e mescolando dal basso verso l'alto per evitare che si smonti troppo. Fate attenzione a non lasciare grumi di farina! Infarinate ed imburrate uno stampo a cerniera del diametro di almeno 26 cm ed uno del diametro di 18 cm e versate il composto in entrambi. Livellate e sbattete gli stampi sul tavolo per far fuoriuscire eventuali bolle d'aria ed infornate in forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 40 minuti. Fate la prova dello stecchino: quando vi risulteranno asciutte potete tirarle fuori dal forno e farle raffreddare in posizione capovolta.

Il giorno seguente: una volta raffreddate tagliate in due i pan di spagna. Inizierete con quello più grande. Preparate la

crema stracciatella: nella planetaria versate la panna fredda, lo zucchero a velo e la vaniglia e montate a velocità alta fino a quando non si sarà ottenuta una panna montata e bella soda.

Per la bagna: in una tazza versate il latte, lo zucchero e la vaniglia e mescolate per disciogliere lo zucchero. Con un pennello in silicone bagnate il pan di spagna. Versate la chantilly in una sac a poche e distribuitela. Versateci sopra le gocce di cioccolato ed infine chiudete la torta con l'altra metà. Bagnate anche la superficie della torta e copritela interamente con la chantilly.

Effettuate le stesse operazioni per la torta più piccola.



Stendete la pasta di zucchero bianca con il mattarello rendendola sottile e ricoprite la torta grande. Fatela aderire bene al bordo torta e tagliate via l'eccesso. Fate la stessa cosa per la torta piccola. Posizionate la torta piccola al centro di quella grande. La parte umida sotto farà aderire la torta. Versate in una sac a poche alcune gocce di colorante alimentare rosa e con il beccuccio stella formate delle rosette attorno al bordo di quella piccola.

Intagliate dei cuori di pasta di zucchero rossa e incollateli con la colla alimentare lungo il bordo torta superiore di quella grande (distanziati come in foto). Con la pasta rosa realizzate una collana di perle da inserire lungo il bordo torta inferiore. Posizionate la "Bloom" al centro della torta (topper) ed infilate i bastoncini con le stelline attorno ad essa.

La torta è pronta e può essere conservata in frigorifero. Raccomando di toglierla dal frigorifero mezz'ora prima di mangiarla.

...

***Charles***