

# Torta Piccola Linda

Questa torta è stata realizzata per il primo anno di vita della piccola Linda. Un dolce tutto rigorosamente senza lattosio. Si presenta di un soffice pan di Spagna con una bagna alla vaniglia e farcito con la crema chantilly e gocce di cioccolato fondente. Infine le decorazioni in pasta di zucchero completano questa simpatica torta di compleanno.

## **Ingredienti**

Per il pan di Spagna:

- 8 uova non fredde
- 200 gr di zucchero a velo vanigliato
- 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 (senza lattosio) fredda
- 80 gr di zucchero a velo
- Aroma vaniglia
- 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; di diverso colore per le decorazioni. Per la bimba consiglio di realizzarla almeno 2 settimana prima in modo tale che si asciughi 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. Cospargete con gocce di cioccolato fondente e richiudete con l'altro disco di pan di Spagna.



Bagnate la superficie della torta. Cospargete tutta la torta con la sola crema chantilly e mettete in frigorifero a riposare una mezz'oretta.

Riprendere la torta dal frigo. Stendete la pasta di zucchero bianca sottile e coprite l'intera torta.



Completatela con le varie decorazioni in pasta di zucchero



Alla prossima ricetta □  
**Charles**