

La Torta Gift #2

Ecco un'altra versione della Torta Gift, sempre con il suo elegantissimo effetto trapuntato realizzato con piccolissime perline di zucchero argentate. E' un'idea originale e di estrema raffinatezza per rendere unico il momento della torta. Un spugnoso pan di spagna bagnato con il latte aromatizzato alla vaniglia e farcito con una squisita ganache al cioccolato fondente.

Di seguito i link dei vari componenti per poterla realizzare:

- **Il pan di spagna**
- **Crema ganache**
- **la bagna analcolica** (per la mia ho voluto farla al latte e vaniglia)
- **La crema al burro all'italiana**
- **Pasta di zucchero bianca** (quanto basta per la copertura)
- **Fiocco rosso realizzato in pasta di zucchero**
- **Perline di zucchero argentato**
- **Colla alimentare**

Procedimento:

Una volta raffreddato il pan di spagna tagliatelo in due parti ed iniziate a bagnare il primo disco. Distribuiteci la crema ganache aiutandovi con una sac a poche e richiudete con l'altro disco. Bagnate anche la superficie. Ricoprite tutta la torta con la crema al burro e lasciatela riposare in frigorifero per circa 30 minuti.

Riprendete la torta. Con l'aiuto di un mattarello stendete la pasta di zucchero bianca a 2-3 mm. Ricopriteci tutta la torta facendola aderire bene anche lungo il bordo torta. Create delle linee che si intersecano per iniziare con l'effetto trapuntato. Ad ogni punto dove le linee s'incrociano formate delle piccole "depressioni" utilizzando un utensile a punta non troppo grande. Dentro ad ogni depressione inserite una

piccola perlina di zucchero argentato e fate sopra una leggera pressione. Continuate così fino a completare tutti i punti visibili.



Con la pasta di zucchero rossa formate due strisce strette e sottili che andrete a posizione in verticale ed orizzontale. Fissate le estremità con la colla alimentare. Al centro inserite il fiocco realizzato in precedenza con la pasta di zucchero rossa.

La torta è così ultimata!

Charles