Idee: La Torta Sportiva (2 sport – 2 squadre)

Ho realizzato questa torta in occasione del compleanno del figlio di una mia carissima cugina, un appassionato ma soprattutto talentuoso giocatore del calcio. Ma la sua festa di compleanno non era per un solo festeggiato, anche il suo amico festeggiava lo stesso giorno. Che dire!!! fu una festa per due!. Però l'amico non era legato al calcio ma bensì al basket e per accontentare entrambi la torta doveva caratterizzare le loro più grandi passioni, il calcio da una parte e il basket dall'altra, con gli stemmi delle loro squadre del cuore realizzati in pasta di zucchero.

Di seguito vi riporto i link dei componenti per poterla realizzare:

- **pan di spagna**
- **crema al burro**
- **crema stracciatella** (partendo dalla realizzazione della crema chantilly al quale verranno aggiunge le gocce di cioccolato fondente). Per renderla blu aggiungete del colorante blu alimentare a gel.
- **bagna al latte e vaniglia** (analcolica)
- **pasta di zucchero** verde e arancione. Per gli stemmi consiglio di realizzarli in anticipo per farli indurire.
- **ghiaccia reale** (per disegnare i due campi da gioco e le eventuali scritte)

Procedimento:

Preparate il pan di spagna e lasciatelo raffreddare completamente in posizione capovolta con sotto un cannovaccio ed un foglio di carta da forno.

Il giorno seguente preparate la crema chantilly, la bagna analcolica e la ghiaccia reale.

Dividete in due parti il pan di spagna. Bagnate la parte inferiore e con l’aiuto di una sac a poche distribuiteci la crema chantilly blu e poi cospargete di gocce di cioccolato fondente.

Richiudete con l’altra parte di pan di spagna e bagnate anch’essa in superficie. Ricoprite tutta la torta con la crema al burro facendo attenzione a coprire bene il bordo torta.

Mettetela in frigorifero a riposare per circa mezz’ora.

Riprendete la torta dal frigorifero. Stendete un rettangolo di pasta di zucchero verde e posizionatelo a destra o sinistra. Fate la stessa cosa per quella arancione. Ricordate solo di tenerli distanziati.

Con la panna montata o chantilly delineate il centro, il bordo torta e la cornice utilizzando dei beccucci decorativi.

Con la ghiaccia reale ed un beccuccio tondo n. 2 disegnate i particolari dei due campi da gioco (calcio e basket nel mio caso).

Al centro di ogni campo posizionate lo stemma della squadra scelta.

A questo punto la vostra torta è ultimata. Potete conservarla in frigorifero ricordandosi di toglierla almeno 1 ora prima di servirla.

…

Alla prossima.
Charles