

# La Torta Hulk-Thor

Altra grande soddisfazione per una torta unica e per un compleanno speciale, quello del piccolo Nicolò.

Un soffice pan di spagna bagnato da una bagna alcolica e farcito con una squisita ganache al cioccolato fondente e vera crema di nocciole con un doppio contorno di crema chantilly. Infine rivestita con crema di burro all'italiana e decorata con la pasta di zucchero.

## Ingredienti

### Per il pan di spagna:

- 8 uova non fredde
- 200 gr di zucchero extra-fine
- 100 gr di fecola di patate
- 100 gr di farina 00
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia naturale

Per la versione **gluten free** utilizzare solo 200 gr di mix farine senza glutine (che già contiene farina di riso, carrube e fecola di patate).

### Per la farcitura:

- 300 gr di buon cioccolato fondente (min. 50% cacao)
- 300 ml di panna da montare (liquida)
- Crema di nocciole chiara q.b.

### Per le bagne:

Potete consultare l'articolo dedicato cliccando [QUI](#).

### Per la crema al burro:

Per la preparazione della crema di burro all'italiana cliccare [QUI](#).

## Per la crema chantilly:

Per la preparazione della crema chantilly cliccare [QUI](#).

## Preparazione

La sera prima preparate il pan di spagna. In una planetaria montate le uova intere con lo zucchero e la vaniglia per almeno 10 minuti o fino a quando non avrete ottenuto un composto spumoso e gonfio. A parte setacciate la farina con la fecola ed incorporati al composto di uova e zucchero poco per volta e sempre setacciando. Con la marisa mescolate bene sempre con movimento delicato dal basso verso l'alto e ad "S" per evitare di smontarlo troppo.

Imburrate ed infarinate uno stampo a cerniera del diametro di almeno 26 cm e versateci il composto livellandolo. Cuocete il pan di spagna in forno statico e preriscaldato a 180°C per circa 40 minuti. Verificatene la cottura con uno stecchino. Una volta cotto toglietelo dal forno e fatelo raffreddare capovolto su di un canovaccio rivestito con carta da forno.

Il giorno seguente aprite lo stampo per lasciare il pan di spagna asciugarsi meglio.



Preparate la ganache al cioccolato. Portate ad ebollizione la panna a fuoco medio. Appena inizia a bollire toglietela dal fuoco e versatela sul cioccolato fatto a pezzettini. Lasciate agire la panna calda sul cioccolato per qualche minuto e poi iniziare a mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo e

lucido. Lasciatela raffreddare a temperatura ambiente mescolando di tanto in tanto.

Una volta che la ganache si è raffreddata o quasi potete iniziare a tagliare in due la torta. Bagnate con la bagna alcolica e con la sac a poche distribuite la ganache. Attorno alla ganache e quindi lungo il bordo torta distribuite due strisce di crema chantilly e richiudete la torta. Bagnate anche la sua superficie.



Stendete la pasta di zucchero grigia ma non troppo finemente e ricoprite tutta la torta. Formate il muro tracciando delle linee prima tutte in orizzontale e poi in segmenti verticali ad intermittenza per creare l'effetto mattoncini.



■



Al centro della torta ponete la vostra scultura di Hulk in pasta di zucchero e formate dei mattoncini di pdz grigia da posizionare a caso ma rendendone il senso (deve sembrare che Hulk sia esploso dalla torta).





La torta è così ultimata. Potere conservarla in frigorifero e toglierla almeno un'ora prima di servirla in maniera tale che la crema si ammorbidisca al giusto grado.