

Torta Frozen con Elsa e Olaf

Una torta dedicata al cartone Frozen ed al periodo che lo rappresenta, l'Inverno. Soffice pan di spagna farcito con della golosissima crema al cioccolato e gocce di cioccolato fondente. Il pan di spagna è bagnato con latte e vaniglia. La torta è ricoperta interamente con la crema al burro e rivestita con la pasta di zucchero bianca ed azzurro tenue, creando così leggere sfumature. L'effetto neve lungo il bordo torta è realizzato utilizzando della ghiaccia reale. Infine i personaggi di Elsa e Olaf conquistano la scena centrale.

Per realizzarla vi occorrono:

- pan di spagna
- crema al burro
- bagna analcolica (con il cioccolato sta bene quella alla vaniglia, all'arancia, (al Maraschino o al Grand Marnier se alcolica)
- crema al cioccolato fondente
- ghiaccia reale





