

Torta Dragon Trainer (by Charles)

Un'altra fantasmagorica idea per una torta a tema. Questa volta è ispirata al film d'animazione "Dragon Trainer" (How to Train Your Dragon). I personaggi principali realizzati in pasta di zucchero sono: Sdentato e Light Fury.

La torta è realizzata in pan di spagna e farcita con la crema chantilly e crema al cioccolato fondente. La bagna è analcolica (al latte e vaniglia).

Per realizzare la decorazione:

Bisogna per prima cosa impastare la pasta di zucchero bianca con un pò di quella nera e realizzare così una pasta marmorizzata. Si stende sottile e si ricopre l'intera torta. Con altre tonalità di grigio, marrone e bianco si realizzano i sassi che andranno distribuiti con una certa logica. Con della pasta marrone si realizzano le radici pendenti. Con della pasta verde scuro create le piccole piantine.

Al centro cospargete la superficie (ma non tutta) con del piping gel aiutandovi con un pennello da cucina e versateci della farina di nocciole. Distribuitela per bene aiutandovi con un cucchiaino.

Posizionate al centro i due dragons.





Con della ghiaccia reale di color verde ed un beccuccio forato per l'effetto erba create un pò di vegetazione.

□