

La Rainbow Cake coi Brawl Stars (Frank, El Primo e Crow)

Eccovi la mia primissima torta arcobaleno su layers separati. Precedentemente avevo realizzato una rainbow cake “all in one pan”, e cioè versando i sei impasti colorati uno sopra l'altro, nella stessa teglia per l'appunto.

Questo dolce che sto per presentarvi è un'altra grandiosa idea per una torta a tema. Questa volta è dedicata ai personaggi di Brawl Stars, un videogioco d'azione freemium multigiocatore pubblicato da Supercell nel 2018 per iOS e Android.

Dominano la scena tre dei personaggi del gioco scelti dal piccolo Edoardo e che sono: Crow al centro, Frank a sinistra e El Primo alla destra. Tutti realizzati in pasta di zucchero.

La caratteristica principali della torta sono come accennavo prima i vari layers. Consiglio vivamente di non utilizzare la base pan di spagna per questo tipo di torta. Suggestisco invece l'utilizzo del classico impasto sponge all'americana o della Madeira (cioè con la presenza del burro). L'impasto è stato suddiviso in 6 porzioni e ad ognuno è stato assegnato un colore, per creare l'effetto arcobaleno.

I colori sono i seguenti e nell'ordine di distribuzione:

- giallo (*top*)
- arancione
- rosso
- verde
- azzurro
- viola (*base*)

Ovviamente i colori dell'arcobaleno sono molti di più ma nel

caso della pasticceria si tende a semplificare soprattutto per una questione pratica. Il tipo di impasto e la brillantezza dei colori fanno la loro parte nel creare quell'effetto ottico che stupisce al momento del taglio della torta.

Un'altro fondamentale consiglio che posso darvi è l'utilizzo dei coloranti alimentari a pasta o gel, che risultano più concentrati.

Approposito ricordatevi che per questa torta avrete bisogno di 6 tortiere dello stesso diametro. Nel mio caso ho utilizzato quelle presenti nella confezione della torta a scacchiera (diametro 20 cm).



Ingredienti per la Rainbow Cake:

- 6 uova intere (non fredde)
- 500 gr di burro ammorbidito
- 500 gr di zucchero extra-fine (non a velo!)
- 500 gr di farina 00
- 120 ml di latte (da dividere in 6 parti uguali quindi da 20 ml)
- 2 cucchiaini di lievito per dolci
- 1 cucchiaino e mezzo di aroma estratto vaniglia
- 1 cucchiaino di sale fino
- coloranti alimentari in pasta o gel (giallo, arancione, rosso, verde, blu, viola)

Preparazione della Rainbow Cake:

La prima operazione fondamentale da fare è dividere il latte in sei ciotole (quindi 20 ml in ognuna). Aggiungete il colorante ad ognuno delle ciotole e mescolateli per bene. Non devono rimanere pezzi visibili di pasta colorante. Mettete da parte.



In una planetaria con gancio a foglia lavorate il burro con lo zucchero e la vaniglia fino a renderlo spumoso.



In una ciotola a parte sbattete leggermente le uova con una forchetta ed incorporateli al composto di burro e zucchero poco per volta e a velocità bassa. Aumentate la velocità fino ad ottenere un composto omogeneo e cremoso.



In un'altra ciotola setacciate la farina con il lievito ed incorporateci il sale per ultimo.

Riazionate la planetaria a velocità bassa ed incorporate poco per volta la miscela di farina lievito e sale aiutandovi con un cucchiaino. Continuate a lavorarlo per 2 minuti a velocità media.



Pesate il vostro impasto. Dividetelo in 6 parti uguali e versate ogni parte nella ciotola di un colore. Con un cucchiaino mescolate il composto cercando di far assorbire tutto il latte e il colorante.

Imburrate ed infarinate le sei teglie e distribuiteci il composto in ognuna di esse. Livellate quanto possibile.



Se avete, come nel mio caso, un forno casalingo dalle dimensioni standard potete infornarne due alla volta (quindi tre infornate in tot). La cottura dev'essere effettuata a 200° C per circa 10-12 minuti. Controllate comunque se la pasta è cotta utilizzando uno stuzzicadente.

Una volta cotte tutte e sei le torte lasciatele raffreddare completamente prima di estrarle.



Realizzazione della Rainbow Cake e decorazione:

Partite dal layer più basso, il viola. Bagnatelo leggermente (per le varie bagne vedere QUI) e distribuiteci sopra la vostra farcitura spalmandola con una spatola (non esagerate in spessore). Per la farcitura consiglio qualcosa di bianco il ché valorizzerà l'effetto rainbow (per esempio una Chantilly oppure una Ganache al cioccolato bianco).



Metteteci sopra il secondo strato (layer), il blu. Procedete nello stesso modo, bagnatelo e farcitelo e così per tutti gli altri strati rimanenti (verde, rosso, arancione e giallo).



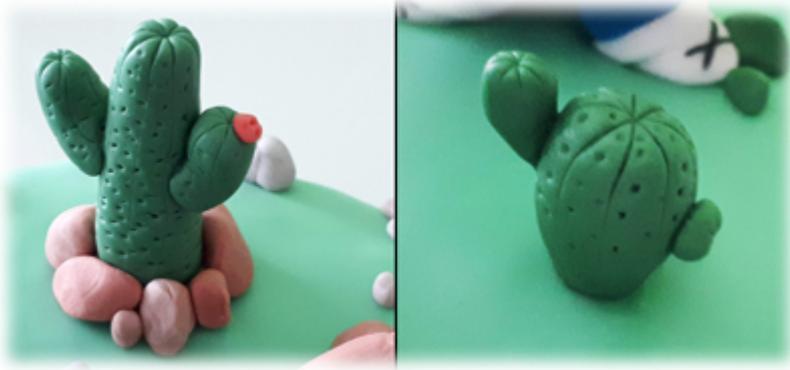
Ricoprite l'intera torta con la crema al burro. Io consiglio la versione all'italiana (per la ricetta cliccare [QUI](#)). Livellate bene lungo tutto il bordo torta e in superficie.

Ponete la torta a riposare 1 ora in frigorifero.



Trascorsa l'ora riprendete la torta e rivestitela con la pasta di zucchero sottile. Nel mio caso specifico a tema Brawl Stars ho realizzato un prato con alcune montagne in lontananza, dei sassi e dei piccoli cactus. Ho posizionato infine i miei tre personaggi in pdz ed applicato le scritte sulla parete della torta.





La torta è così conclusa. Se la tenene in frigorifero consiglio di toglierla almeno mezz'ora prima di servirla.



Alla prossima strepitosa idea.
Charles