

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Torta ...moto in pista!

Per il 2° compleanno di Simone.... Anche se gemelli ...non amano le stesse cose!



Difficoltà
media



Quantità
12 persone



Tempo
120 minuti

Ingredienti

- Pan di spagna:
- Uova - 5
- zucchero 150 g
- farina - 150 g
- un pizzico di bicarbonato
- Crema Pasticcera
- latte - 500 ml intero
- uova - 2 intere
- zucchero - 100 g
- amido - 45 g
- la buccia di un limone non trattato
- un pizzico di sale
- Questa è la ricetta del Bimby!
- Bagna
- Alchermes - mezzo bicchiere medio
- Acqua tiepida - un bicchiere medio
- Zucchero - 2 cucchiari
- Guarnizione
- Panna Per Dolci - 200 G
- Crema pasticcera - 2 cucchiari
- Cioccolato fondente - 1 tavoletta
- cioccolato verde a scaglie per l'erba
- una moto e due macchinette

Preparazione

Prendere una grossa ciotola, mettere le uova intere con lo zucchero. Montare con il frullatore per almeno 15 o 20 minuti, fino a che la massa sia bella spumosa e compatta. Aggiungere la farina setacciata, un pizzico di bicarbonato e amalgamare con la frusta a mano (non più frullatore) dal basso verso l'alto. Versare in una pirofila imburrata e infarinata e infornare nel forno statico per 25 m a 180° - 160°(diminuite se vi sembra alto, dipende un po' dal forno di ognuno!). Quando vedete che la torta è dorata e incomincia a staccarsi dalle pareti, è pronta! Da ricordare: niente

lievito!! Nel frattempo che cuoce la torta potete fare la crema pasticcera che vi servirà per farcire! Prendete le uova e frullate per un pochino con lo zucchero, aggiungete l'amido e mischiate per bene con un pizzico di sale. Aggiungete il latte scaldato con la buccia del limone e mescolate per bene. Ponete sul fuoco basso e girate fino ad addensare. Togliete e coprite con una pellicola trasparente. Fatela aderire perfettamente alla crema pressando con le mani, per evitare il formarsi della crosticina! Io l'ho fatta con il Bimby mettendo lo zucchero e la buccia del limone a tritare molto finemente. Ho aggiunto il latte, le uova, l'amido e il pizzico di sale e ho fatto andare per 7 m a velocità 4 e a 90° Intanto montate la panna per dolci fredda. Quando la crema è fredda ne prelevate 2 bei cucchiari e li mescolate alla panna che avete montato. Frullate ancora un po'. Mettete in frigo. Per fare la bagna prendete un mezzo bicchiere di alchermes e un bel bicchiere di acqua tiepida, aggiungete 2 cucchiari di zucchero e mescolate. A questo punto prendete la torta che sarà dorata e fredda e con un coltello a lama seghettata tagliate la torta in due parti. Sulla prima parte distribuite, con un cucchiario, metà della bagna di liquore e la crema pasticcera. Coprite con l'altra parte di torta e bagnate con la rimanente bagna. Con l'aiuto di una spatola ricoprite di panna-crema e allisciate per bene. Infine con una sacca da pasticciare a bocchetta a stella fate tante palline vicinissime tanto da sembrare una nevicata!! Fate raffreddare e poi mettete in frigo. Io la faccio sempre il giorno prima! Ora resta la guarnizione. Ho fatto la pista con il cioccolato fuso sopra un foglio di carta forno. Ho poi trasferito sulla torta. Ho messo due macchinette e la moto del colore di quella del papà! Lo steccato e i legnetti li ho fatti, ancora, con del cioccolato fuso. Se volete far felici i bambini che amano macchinette e moto provate!

