



Torta di compleanno

INGREDIENTI

per il pan di spagna

- 180 g di zucchero
- 160 g di farina
- 7 tuorli
- 7 albumi
- ½ stecca di vaniglia

per la farcia

- 150 g di cioccolato fondente
- 2 dl di panna fresca
- liquore a piacere

per la copertura

3 dl di panna fresca montata e
zuccherata con 30 g di zucchero

ESECUZIONE

Per il pan di spagna montare gli albumi con 40 g di zucchero.

Sbattere i tuorli con il restante zucchero e la parte interna della stecca di vaniglia fino ad ottenere un composto chiaro e gonfio.

Unire la farina al composto di uova facendola cadere da un setaccio e infine gli albumi mescolando dall'alto verso il basso per non smontare il composto.

Versare in una tortiera (diametro 30 cm) imburata e infarinata, cuocere in forno caldo a 180° per 40/45 minuti, far raffreddare su una griglia.

Scaldare la panna fino al bollore, versarla sul cioccolato spezzettato mescolando fino al completo scioglimento.

Dividere il pan di spagna in due orizzontalmente, bagnare con poco liquore e farcire con la crema al cioccolato; ricomporre il dolce e coprire, con l'aiuto di una sac à poche con la panna montata decorando a piacere.



Scopri la confezione contenente
una tortiera ø 26 cm
e n. 6 messaggi cuore