

<http://www.lapenisoladelgusto.it/2017/09/torta-di-compleanno-al-cacao-con-crema-al-latte.html>

TORTA DI COMPLEANNO AL CACAO CON CREMA AL LATTE

LA PENISOLA DEL GUSTO

RICETTE CON FOTO PASSO A PASSO

HOME

RICETTE A-Z

INGREDIENTI

TUTTE LE RICETTE

PIC-NIC FOOD

DOLCI

SALATI

SPECIALI

TORTA DI COMPLEANNO AL CACAO CON CREMA AL LATTE

26 settembre 2017 by Lucia Sarti - [Lascia un Commento](#)



Preparare una torta di compleanno è molto divertente, sono infinite le combinazioni di ricette base che potete provare per realizzare la vostra torta, questa volta ho voluto provare una base al cacao con una farcitura al latte, mi è piaciuta moltissimo, sia per il contrasto di colori che per il sapore! Per fare una buona torta di compleanno a strati è necessario avere una base che sia soffice (per non appesantire troppo la torta) e spumosa (Pan di Spagna), una bagna alcolica o non (per umidire la base) ed una crema abbastanza densa per la farcitura. Vediamo insieme come fare queste basi e come assemblarle per fare una torta morbida ma stabile. Per renderla più squadrata ho usato una crema al burro, ma se volete potete usare della panna montata zuccherata e decorarla con una sac à poche.

Il mio consiglio per facilitare la preparazione di tutte le torte a strati è quello di preparare il giorno prima sia il Pan di Spagna (conservandolo in un sacchetto in plastica una volta freddo) che la crema (conservandola in frigo), così il giorno seguente dovrete solo fare l'assemblaggio e la decorazione.

Guardate l'interno super cremoso e morbido, qui era tagliata subito dopo fatta perché poi l'avremmo mangiata, se volete che gli strati siano più delineati potete tenerla 1 giorno nel congelatore, poi la mettete in frigo e la decorate qualche ora prima di servirla.

Per decorare questa torta ho usato le mandorle a lamelle Decorì, la buonissima farina di cocco Le Farine Magiche, la matita bianca/vaniglia Colorgel Decorì e le roselline in ostia rosa Decorì, grazie a tutti questi prodotti la mia torta è diventata bellissima e dall'aspetto sontuoso, perfetta per stupire i miei ospiti! Ho provato a mettere 30 g di farina di cocco Le Farine Magiche nel Pan di Spagna togliendo 20 g di farina bianca ed è venuta ancora più buona, provate anche voi!

TORTA DI COMPLEANNO AL CACAO CON CREMA AL LATTE

Golosissima torta a strati con Pan di Spagna al cacao e crema al latte, per festeggiare un compleanno o qualsiasi ricorrenza importante.

Tempo di preparazione 3 ore

Tempo di cottura 80 minuti

Porzioni

8 persone

INGREDIENTI

PER IL PAN DI SPAGNA AL CACAO:

150 g zucchero semolato

120 g farina per dolci soffici Le farine Magiche

30 g fecola di patate

25 g cacao amaro in polvere

5 uova medie (circa 50 g l'una) a temperatura ambiente

6 g lievito per pan di Spagna Decorì (facoltativo)

PER LA CREMA AL LATTE:

500 ml latte intero

250 ml panna fresca

110 g zucchero semolato

45 g farina

1 vaniglia bacca

PER LA BAGNA:

500 ml acqua

125 g zucchero semolato

rum o cognac (facoltativo)

PER DECORARE:

1 confezione mandorle a lamelle Decorì

1 confezione fiori rosa (in ostia) Decorì

1 matita bianca alla vaniglia Colorgel Decorì

150 g cocco in farina Le Farine Magiche

PER LA CREMA AL BURRO:

330 g burro

185 g cioccolato fondente

100 g zucchero semolato

TORTA DI COMPLEANNO AL CACAO CON CREMA AL LATTE - Golosissima torta di compleanno a strati con Pan di Spagna al cacao e crema al latte per la farcitura, una buonissima e facile torta che potete preparare con anticipo per festeggiare qualsiasi ricorrenza! torta a strati, torta di compleanno, fatto in casa, fatto in casa da Benedetta, crema al latte, senza uova, torta facile, torta per bambini, torta di compleanno, food, recipes, cake, cake design, torta cacao e latte, torta al cioccolato, torta per compleanni, base biscotto per cheesecake, cheesecake, come fare la cheesecake, ricetta di base, base per torte, cheesecake senza cottura, base senzacottura, base biscotto per torte fredde. base con biscotti sbriciolati, cheesecake ricetta base, food, cooking, recipes, ricette semplici, ricette veloci, tecniche di base, pasticceria, segreti in cucina, fatto in casa

ISTRUZIONI

PER LA BAGNA:

In un pentolino mettete l'acqua con lo zucchero, fate arrivare a bollore, quando lo zucchero è completamente sciolto spegnete, aggiungete rum o cognac (facoltativo) e lasciate raffreddare.

PER IL PAN DI SPAGNA AL CACAO:

Preparate il Pan di Spagna seguendo il procedimento che trovate nella ricetta più su, una volta raffreddato tagliatelo in 3 parti con un coltello da pane aiutandovi con degli stuzzicadenti per delimitare il taglio.

Nel piatto in cui servirete la torta mettete un disco, con un pennello o un cucchiaio distribuite la bagna tiepida o fredda e mettete in frigo.

PER LA CREMA AL LATTE:

Preparate la crema al latte con il procedimento descritto nella ricetta che trovate più su, stendete la crema in un piatto largo con i bordi e copritela con la pellicola a contatto.

Quando la crema è ben fredda togliete la pellicola e mettetela in una sac à poche con il beccuccio tondo.

Prendete dal frigo il piatto con il primo strato di torta (già bagnato), con la sac à poche piena di crema fredda fate uno strato ben spesso di crema, lasciando 1 cm dal bordo libero

Mettete un altro strato di Pan di Spagna, bagnatelo come il precedente, rimettete la crema, un altro strato di Pan di Spagna e bagnate anche quest'ultimo. Lasciate la torta in frigo per almeno 1 ora a raffreddarsi.

PER LA CREMA AL BURRO:

In un contenitore stretto ed alto lavorate il burro a crema con le fruste, aggiungete lo zucchero e continuate a lavorare fino a quando si scioglierà completamente.

Fate sciogliere il cioccolato fondente al microonde o a bagnomaria poi aggiungetelo al composto con il burro, lavorate ancora con le fruste fino ad ottenere una crema omogenea.

Stendete la crema al burro su tutta la superficie della torta fredda di frigo e mettete le seguenti decorazioni prima che la crema si compatti: -Mandorle a lamelle in superficie. -Farina di cocco intorno. -Con la matita bianca fate dei puntini intorno alla torta, in alto e in basso.

RECIPE NOTES

Servite con i fiorellini e le candeline, il giorno dopo sarà ancora più buona e umida all'interno!

Se avanza della crema al burro?

Mettetela in qualsiasi ciambella, al posto dell'olio (o burro) e diminuendo leggermente lo zucchero della ricetta.

Se voglio una bagna che sia aromatizzata?

Potete aggiungere della scorza di limone o di arancio, dei semi di vaniglia o del succo di frutta. Non ho messo nessuno di questi ingredienti perché secondo me sono più indicati per un Pan di Spagna classico e non al cacao.

Varianti – per la vostra torta potete usare anche:

Il PAN DI SPAGNA CLASSICO al posto di quello al cacao.

La CREMA PASTICCERA o la CREMA AL CIOCCOLATO al posto della crema al latte.

La panna montata zuccherata al posto della crema al burro, ottima e facilissima da fare è il Fiocco di Neve Decorì.

Se provate le mie ricette mandatemi le vostre foto o pubblicatele sui social con #lapenisoladelgusto , mi fa sempre molto piacere vedere le vostre creazioni!!!