

Torta comunione ricamata - [Visualizza sul sito](#)  
di silvia

Torta comunione ricamata.

pan di Spagna - diplomatica - MMF - pasticcera - burro



Ingredienti:

4 pan di spagna [di Cristina](#)

Bagna fatta con poco liquore all'arancia [di Cockerina](#) diluito in acqua e zucchero

1 crema diplomatica ricetta classica fatta con la dose da 1 l. di crema pasticcera al limone e 500 ml, di panna fresca, poco zuccherata e montata -

1 dose di crema di burro [ricetta di Carla-dolcicreazioni](#)

1 dose di marshmallow bianco [ricetta di anlari](#)

trasformato poi in MMfondent [ecucinando](#)

Glassa, fatta con 2 albumi, 350 gr di zucchero a velo e gocce di limone (da Erica, in chat)

Procedimento:

Tagliare a metà i PdS, bagnare la parte che servirà da base con la bagna all'arancia, ricoprire spatolando bene, con la crema diplomatica.

Bagnare le parti di PdS che serviranno per coprire e posizionarli, sopra la crema.

Con la crema di burro, livellare il più possibile l'area superiore dei 4 PdS.

Stendere con il matterello il MMF e ricoprire tutta la torta (quindi sopra la crema di burro)

Procedere alla decorazione del MMF, con la glassa e la sac a poche.

Posizionare le decorazioni prescelte, fissandole alla torta con poca glassa.

Ricoprire tutto il bordo della torta come meglio si ritiene ....in questo caso tulle verde e nastro verde.

La sequenza:





















