



Torta gelato "Porcospino" - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto



Lo guardo da sempre: mi avete ispirato decisamente! Fino a ieri non sapevo che pesci pigliare, poi all'improvviso l'illuminazione e in quattro e quattr'otto era già lì pronto in freezer a guardarci.



Adesso vi spiego la sequenza. Cominciamo dal piatto di portata che alla fine dovrebbe avere i bordi puliti, quindi foderato con della carta forno privata della parte centrale in modo da facilitarne l'eliminazione a lavoro ultimato.



Inizia la composizione: primo strato di sfoglia savoiarda al cioccolato, poi gelato al pistacchio e granella di mandorle



Segue uno strato di gelato bacio. Inizia a prendere la forma a cupoletta:



Lo copro con altro strato di sfoglia savoya al cioccolato, lasciando scoperto il musino. Inizio a rifilare i bordi con un coltello:



Ricopro con cioccolato fondente fuso, avendo cura di riporre presto in freezer per un paio di minuti:



Qui dopo la posa delle mandorle conficcate nel cioccolato che per fortuna non era ancora eccessivamente rappreso:



E adesso viene il bello. Luisa, l'artista di casa, viene in mio aiuto. Ci inventiamo dei supporti per il muso e ricicliamo un tocco di zucchero fondente rimasto in frigo dall'ultimo esperimento pro-forum. Ci verranno in aiuto un vol-au-vents ed un tronco di cono ricavato da un cono gelato mignon. Una ciliegina per il naso, due mandorle e due gocce di cioccolato fondente per gli occhi e un'ultima coroncina di aculei per ammormidire lo stacco visivo tra il nero del cioccolato e il bianco dello zucchero fondente.



Qui il più è fatto: i materiali aderiscono a meraviglia. Incollare la ciliegina e le mandorle sarà un giochino: basterà scaldare il manico di un cucchiaino per rendere il fondente morbido e appiccicoso nei punti strategici :wink: .



Tolta la carta, piatto pulito ma ... ricordate la torta con le fragole e cioccolato di Erica? mi era rimasto del rapé di cocco giallo brillante che col marrone del cioccolato crea un'armonia di colori ...

E' stato piu facile che gestire la panna montata con una temperatura ambiente di oltre 30 gradi! 😊