



Torta "gomitolo con gatto" - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

Postato da Cristina

Torta gomitolo - torta gatto - marsmallow - fondente - MMF



Iniziamo col [MMF di Silvia](#)





Ho preferito impastare due panetti diversi (ho dunque raddoppiato le dosi di Silvia), uno l'ho colorato direttamente in pentola ed è stato più semplice. Ho usato i colori in polvere per alimenti. Conservato in pellicola a temperatura ambiente l'ho poi scaldato al M.O. ogni panetto 15/20 secondi non di più e ritorna della consistenza morbida iniziale.



qui sagomo la base di PdS dopo aver foderato di stagnola una base tonda di cartone



Questa foto è molto eloquente altrimenti ve l'avrei evitata con tutto quel disordine lì attorno: in pratica impilo i dischi di pds alternati alla crema, li sagomo con un coltello in modo da dare forma tondeggiante e ritocco la forma con pezzetti di pds sparsi quà e là ad hoc



L'anima del dolce, spennellata con marmellata, è pronta per la vestizione



eventuali imperfezioni non sono preoccupanti visto che si tratta solo della prima copertura:



Dopo aver cosperso il tutto con miele scaldato al MO abbiamo attaccato i fili "di lana" uno per uno. La bimba a questo punto ha sfoderato la sua vena artistica. Il tempo è stato tiranno, altrimenti avrebbe curato di più i dettagli.





La mia attrezzatura home made per comporre le torte è presente anche questa volta: pentola capovolta, giratutto, cartone base ricoperto di alluminio e infine torta in lavorazione. Comodissimo!!!!

Andiamo adesso ai ferri da calza: il mio progetto iniziale è fallito, ma rimedieremo infilzando i ferri ottenuti direttamente nel gomitolo al momento dell'uso. Vi spiego meglio: avevo colato del cioccolato fondente nel fondo di una sac à poche usa e getta e ci avevo conficcato dentro un primo grissino, ma appena solido, provando a togliere il tutto dalla sac, si è spezzata la punta. Quindi ho proseguito comunque spennellando i grissini di cioccolato fusa che inglobava contemporaneamente la capocchia sagomata con una pallina di MMF



e lasciando asciugare su una gratella per dolcetti di cioccolata.

eCucinando.it