



Torta compleanno, d'inverno - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

Torta - compleanno - inverno - panna - crema - ferrero rocher - pasta di zucchero - gomma adragante - arabica

Ingredienti:

[Pan di Spagna da 6 uova](#)

[Crema Simil Rocher](#)

[pasta di zucchero](#) e gomma arabica per lucidare la pdz.

colori alimentari (io ho usato quelli in gel)

500 gr. di panna fresca

1 cucchiaino di zucchero a velo per dolcificare la panna

bagna di acqua, cacao in polvere dolce, un cucchiaino di zucchero.

Procedimento:

Il giorno prima, fare i pupazzetti, in modo che siano asciutti per bene quando si posizioneranno.

Tagliare orizzontalmente il Pan di Spagna.

Mettere il primo disco e bagnare con la bagna.

Stendere sopra, la crema rocher e procedere allo stesso modo con gli altri dischi di PdS, ma ritagliandoli in modo da formare piano piano un cono.

Con gli avanzi "alzare" ancora il cono.

Montare la panna ben soda.

Ricoprire tutta la "montagnetta" e sistemare i pupazzetti.

Su progetto della nostra Angela USA



il dietro:



un piccolo bigliettino di auguri:



[Vai alla discussione sul forum](#)

eCucinando.it