



Torta fiore - [Visualizza sul sito](#)
di Silvia

dessert - torte farcite - fragole

da un'idea di rosacremona

Ingredienti:

1 pan di Spagna di Cristina
1 crema gialla di Cristina
1 purea di fragole di Silvia
bagna per dolci di Cristina
zucchero fondente
colori alimentari in polvere
cioccolato fondente

Il Pan di Spagna di Cristina, l'ho ridotto in proporzione, metto le dosi
5 uova che sguosciate pesavano 275 gr.

gr.116.90 di farina

gr.105.75 di zucchero

mezza bustina di vaniglia

1 pizzichino di sale

ho usato una teglia di 22 cm. di diametro ed è diventato alto 7,5 centimetri!

(l'ho diviso in quattro dischi e 1 l'ho avanzato e frizzato)

La crema gialla, dosi pari pari.(già in ricettario)

La purea di Fragole, dosi pari pari. (già in ricettario)

Per lo zucchero fondente ,vado a cercare il post delle prove e metto quel che ho combinato



Fare il PdS, e ricavarne 3 dischi.

Bagnare con la bagna per dolci il primo disco e poi ricoprirlo di metà della crema gialla.

Adagiare il secondo disco bagnare e spalmare di crema gialla a cui è stata mecolata la purea di fragole.

Mettere il terzo disco e bagnare poco questa volta.

Stendere su tutta la torta una sfoglia di zucchero fondente di zucchero bianca.(ne basta metà dose)

Disegnare sopracciglia, occhi,e contorno labbra con il cioccolato fondente fuso.

L'altra metà dose di fondente di zucchero dividerla ancora a metà, tenendone da parte un pochino per la bocca.

Tintere una metà con il giallo e l'altra metà con il verde.

Formare con le mani le foglie e metterle subito in posizione, ogni foglia subito.

Tingere di rosso quel pochino messo da parte e riempire la bocca.

Sembra un enorme lavoro, il tutto, ma lo è meno di quel che sembra.

Naturalmente dovrò cimentarmi mooolte altre volte per ottenere un risultato quantomeno più ben fatto...

ma ci saranno altri compleanni :lol:

il procedimento...



Immagine presa dal sito ecucinando.it



Immagine presa dal sito ecucinando.it



Immagine presa dal sito ecucinando.it



Immagine presa dal sito ecucinando.it



Immagine presa dal sito ecucinando.it



Immagine presa dal sito ecucinando.it



Immagine presa dal sito eCucinando.it

eCucinando.it