



Torta Motocross - [Visualizza sul sito](#)  
di Cristina

Torta motocross - pasta di zucchero - torta al cioccolato





E' tutta la settimana che ci lavoro "a puntate". Oggi la consegno: è il diciottesimo compleanno di mio nipote  
Tremo all'idea di doverla trasportare.



Solo per il montaggio io e la mia bimba abbiamo lavorato 3 ore questa mattina 🤔

Cominciamo dall'inizio:



Stavolta ho ottenuto un materiale splendido, seguendo passo passo la ricetta del libro americano che mi ha portato il fratellone: lo chiamano "Plastic-icing" (se serve metto ricetta in seguito) ed è il morbido ammasso della prima foto.

Aggiungendo poi la famigerata gomma adragante (seconda foto) si ottiene la "modelling paste". Migliora col tempo, per cui ho iniziato una settimana fa e oggi era una favola da modellare!!! 😊

Sono passata poi ai dettagli di cioccolato: steccati, tronchi d'albero, pezzi di rami da mettere sul prato ...



ho rivestito la cialda-sigaretta simulando i rilievi del sughero. Ho usato una punta della wilton che permette di scrivere con la cioccolata come se si trattasse di una penna.



Qui il montaggio ieri sera:



Il taglio in tre strati: crema simil rocher tra i primi due ...

... e glassa di copertura tra il secondo e il terzo.



La superficie stavolta non potevo glassarla dovendoci lavorare per creare il paesaggio.  
Una cattiva postura in forno, ha creato sulla torta al cioccolato (dose tripla) un convenientissimo cocucciolo:  
sarà ideale per fargli snodare sopra la stradina



Il laghetto è scalfito in modo da risultare livellato in orizzontale, l'acqua è disegnata su bianco (modelling paste) altrimenti sul cioccolato non si sarebbe visto l'azzurro cristallino (qui bimba docet!!!)



Nei giorni scorsi ho pure preparato le meringhe di silvia, colorate di verde e oggi col cioccolato fuso le ho incollate sul tronco. Era un albero, ma la Regia ha dato il tocco in più: spennellato la meringa di gelatina sciolta e passata nel rapè verde di cocco con cui abbiamo fatto il pratino.



Questa poi è risultata troppo grande e non l'abbiamo messa, ma ve la mostro lo stesso perchè la mia bimba ci ha lavorato tanto ...



Il laghetto è contornato di chicchi di caffè capovolti in modo da coprire il bordo da cui si intravede il bianco della superficie di base dell'acqua, il rapè di cocco verde fa da pratino incollato con gelatina fusa (quella delle crostate), le piante modellate dalla bimba, sono attaccate con gli stecchini.



Ecco gli steccati.



La moto!!!



Gli alberi, il masso e i mucchietti di pietre sparsi quà e là.



eCucinando.it