

Torta di Topolino

circa 10 - 14 pezzi

 un po' più difficile Fino a 120 Min.

1 Preliminari:

Rivestire 2 stampi apribili (Ø 18 cm) con della carta da forno.
Preparare diversi stampini rotondi, una scodellina o tazza da caffè per la testa, la sagoma per le mani, il viso e gli occhi e due stuzzicadenti.

Si consiglia di preparare le orecchie con un giorno di anticipo.

Stendere della pasta di zucchero nera, ritagliarla con uno stampino rotondo e infilarci dentro orizzontalmente gli stuzzicadenti (per poterli in seguito fissare).

2 Ripieno:

Tritare il cioccolato e metterlo in una terrina. Portare a ebollizione la panna e versarla sul cioccolato, aspettare un attimo e poi mescolare bene con una frusta. Coprire e lasciare in frigorifero per una notte.

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: 180 °C

Aria calda: 160 °C

Ingredienti:

2 stampi apribile (Ø 18 cm):

Ripieno:

200 g di cioccolato al latte
7.5 dl di panna
2 bustine di Fissante per panna Dr. Oetker

Pasta:

6 uova
230 g di zucchero
2 bustine di Zucchero vanigliato Bourbon Dr. Oetker
1 pizzico di sale
230 g di farina
76 g di Smarties® (2 pacchetto)

Crema Ganache:

300 g di cioccolato al latte
2 dl di panna

Rice Crispy:

5 g di burro
40 g di Rice crispy Kellogg's®
50 g di Mini Marshmallows Dr. Oetker

Decorazione:

2 pacchetti di Pasta di zucchero rosso Dr. Oetker
1 pacchetto di Pasta di zucchero pastella Dr. Oetker
di Pasta di zucchero bianca Dr. Oetker
di Coloranti alimentari in verde, giallo, rosso e blu Dr. Oetker
1 pacchetto di Scritture decorative Glamour Dr. Oetker

3 Pasta:

Mescolare le uova, lo zucchero, lo zucchero vanigliato e il sale in una terrina e sbattere per 20 minuti fino a ottenere un composto spumoso. Setacciarvi sopra la farina e mescolare delicatamente. Versare l'impasto negli stampi e cuocere sul ripiano centrale del forno preriscaldato per ca. 25-30 minuti.

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

Scanalatura: parte media

Tempo di cottura: circa 25 - 30 Minuti

Togliere dal forno e lasciare raffreddare. Tagliare poi ogni base orizzontalmente in due dischi e in due di essi ritagliare al centro un cerchio (Ø di circa 9 cm). Disporre uno dei due dischi interi su una tortiera. Con lo sbattitore montare la panna al cioccolato raffreddata con il fissante per panna finché la crema diventa bella compatta (non troppo a lungo altrimenti si formano dei fiocchi).

Spalmare sul disco inferiore la panna al cioccolato e riporvi sopra il primo anello di pan di Spagna (disco con il buco). Spalmare la crema al cioccolato e aggiungere il secondo anello di pan di Spagna (disco con il buco). Stendere un altro strato di panna al cioccolato. Riempire il foro con gli Smarties®. Mettere l'ultimo disco come coperchio e lasciare la torta in frigorifero per ca. 30 minuti.

4 Crema Ganache:

Tritare il cioccolato e metterlo in una terrina. Portare a ebollizione la panna e versarla sul cioccolato. Mescolare bene con la frusta e lasciare raffreddare a temperatura ambiente. Spennellare la torta con la crema ganache e rimetterla in frigorifero per ca. 30 minuti.

5 Rice Crispy:

Sciogliere il burro in un pentolino, aggiungere i marshmallow e mischiare bene. Aggiungere i rice crispy e mescolare brevemente. Versare il composto in una scodellina o tazza da caffè e premerlo bene sul fondo. Riporre in frigorifero. Estrarre la testa e spennellarla con la crema ganache fino a ottenere una superficie liscia.

6 Decorazione:

Impastare bene la pasta di zucchero rossa e stenderla con lo zucchero al velo per formare uno strato sottile. Ricoprirvi la torta. Impastare bene la pasta di zucchero nera, stenderla sottilmente e usarla per ricoprire la testa. Con la pasta di zucchero nera rimasta formare il naso e ritagliare gli occhi con uno stampino rotondo. Colorare di giallo un po' di pasta di zucchero bianca e formare un rotolo e disporlo intorno alla torta. Stendere la pasta di zucchero bianca fino a ottenere uno strato sottile. Ritagliare gli occhi, le mani e i bottoni con la sagoma. Colorare un po' di pasta di zucchero bianca con del colorante alimentare rosso e ricavare il viso. Fissare tutti gli elementi con la scrittura decorativa. Disegnare con la scrittura alimentare le righe delle mani. Fissare le orecchie e servire.