

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta pan di stelle

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [10 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COSTO: [molto basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: *3 ORE DI RAFFREDDAMENTO*

---



La **torta pan di stelle** è un [dolce freddo](#) senza **cottura**, composto da strati alternati di **biscotti pan di stelle**, **panna montata** e **nutella**. Questa deliziosa [torta fredda](#) è una **ricetta facile e veloce** da realizzare, **cucinala in anticipo** da tenere in frigo per i tuoi **eventi estivi**, ma anche in **inverno**, quando hai bisogno di preparare il **dessert in anticipo** per averlo già pronto al momento di servirlo. La torta pan di stelle è un **dessert freddo** che mette davvero d'accordo tutta la famiglia!

Segui la **nostra video ricetta con passo passo fotografico** e porta in tavola una delizia

memorabile!

Ecco altre deliziose **ricette dolci** che non necessitano cottura:

[Cheesecake senza cottura](#)

[Torta pan di stelle con pan di spagna](#)

[Torta fredda Yogurt e more](#)

[Torta alle fragole](#)

[Tiramisù alle fragole](#)

## INGREDIENTI PER LA BASE DELLA TORTA

### PAN DI STELLE

BISCOTTI Pan di Stelle - 500 gr

PANNA FRESCA 500 ml

CREMA SPALMABILE DI NOCCIOLA AL

CIOCCOLATO 300 gr

BURRO 60 gr

ZUCCHERO A VELO 50 gr

### PER DECORARE LA TORTA PAN DI STELLE

CREMA SPALMABILE DI NOCCIOLA AL

CIOCCOLATO 100 gr

BISCOTTI Pan di Stelle -

GRANELLA DI NOCCIOLE

## COME SI FA LA TORTA PAN DI STELLE

- 1 In un mixer da cucina trita 250 g. di biscotti pan di stelle, poi trasferiscili in una ciotola. Sciogli il burro al microonde e aggiungilo ai biscotti tritati, mescola bene con una spatola.





**2** Trasferisci il composto di biscotti e burro in uno stampo a cerniera di 22 cm. di diametro, rivestito di carta forno e compatta bene con le mani, se necessario puoi aiutarti facendo pressione con il fondo di un bicchiere. Quando hai ottenuto una base ben compatta, copri lo stampo con della pellicola da cucina e metti in frigo.



- 3** Ora prendi la panna ben fredda di frigo e trasferiscila in una ciotola, aggiungi lo zucchero a velo e monta molto bene con le fruste elettriche.



- 4** Riprendi la base della torta dal frigo ed inizia a comporre la torta: per prima cosa ricopri la base di biscotti con metà della crema spalmabile prevista per la ricetta.



**5** Ricopri lo strato di Nutella con uno strato di panna, te ne serve circa la metà di quella che hai montato. Livella bene con una spatola o con il dorso di un cucchiaio.





**6** Continua con uno strato di biscotti interi, un'altra parte di crema spalmabile alla nocciola e termina con un ultimo strato di panna ben livellato.





- 7 Copri lo strato di panna con dei biscotti pan di stelle interi, veraci della Nutella fatta colare da un cucchiaino e cospargi la superficie con granella di nocciola a piacere. Riponi in frigo per almeno 4 ore. Prima di servire sgancia il bordo dello stampo, toglì la carta di rivestimento e metti la torta in un piatto da portata.



