

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta bambola

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **50 min** COTTURA: **40 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *1 ORA DI RIPOSO DELLA BASE*



TUORLI 4
ZUCCHERO 100 gr
FARINA 70 gr
VANILLINA 1 bustina
LATTE 500 ml
PANNA MONTATA 100 ml
NUTELLA 4 cucchiari da tavola

PER LA BAGNA

LIQUORE AL CIOCCOLATO 20 ml
ACQUA 80 ml
ZUCCHERO

PER DECORARE

PANNA MONTATA ROSA E BIANCA

PREPARAZIONE

1 Per la base: con le fruste elettriche montare i tuorli con 6 cucchiari di acqua bollente ed aggiungete gradualmente 150 grammi fino ad ottenere una massa cremosa e voluminosa.

Aggiungete 1 pizzico di sale e vanillina e continuate a montare alla massima velocità.

Montare poi gli albumi con un pizzico di sale ,quando sono ben sodi aggiungete 75gr di zucchero e continuare a montare ancora per uno o due minuti.

Mescolate la farina con la fecola ed il lievito.

Aggiungere alla crema di tuorli qualche cucchiario di albumi e alcuni di farina mescolare bene dall'alto verso il basso e procedete così fino ad esaurimento degli ingredienti.

Mettere il composto in uno stampo imburrato ed infarinato per budino e cuocere per circa 30 minuti a 170-180°C.



- 2 Una volta sfornata lasciarla raffreddare in forno tiepido e poi capovolgerla, quando è ben fredda tagliatela in 3 strati.



- 3 Preparate la crema: riscaldare il latte con la vanillina.

In una casseruola versate i tuorli e lo zucchero e sbattete con una frusta elettrica per circa 15 minuti fino ad ottenere un composto spumoso e biancastro.

Unite la farina setacciata e mescolate per incorporarla bene al composto di tuorli e zucchero.

Sempre mescolando unite il latte a filo.

Mettete sul fuoco e senza smettere di mescolare portate ad ebollizione, abbassate la fiamma e fate sobbollire per 2-3 minuti fino a far addensare la crema.

Versate la crema in una ciotola per bloccare la cottura e coprite con della pellicola fino a quando non si sarà raffreddata.

Aggiungete la nutella.



4 E la panna mescolandola dal basso verso l'alto per non smontarla.



- 5 Preparate la bagna: preparare uno sciroppo di acqua e zucchero portando ad ebollizione l'acqua e facendoci sciogliere lo zucchero.

Poi diluire il liquore con lo sciroppo.



- 6 Prendete il primo strato della torta bagnatela e farcitela con un poco di crema procedete così anche per gli altri strati.

Ricoprite tutta la torta con la crema rimasta.

Al centro mettete la barbie, foderate le gambe con carta alluminio.



7 Decorate con ciuffetti di panna bianca e rosa.

La candelina sulla mano della barbie potete attaccarla con un pò di nastro adesivo.



