

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

TORTA BARBIE

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: elevata PREPARAZIONE: 60 min COTTURA: 20 min COSTO:

elevato REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

PAN DI SPAGNA (ognuno con 200g di uova, 200g farina, 200g zucchero e lievito) - 4

CREMA PASTICCERA (2 litri di latte e 12 tuorli) -

PANNA MONTATA

BAGNA (acqua e zucchero+maraschino) -

MMF

PREPARAZIONE

- 1 Un paio di giorni prima ho preparato il mmf: ne ho fatti 3 con 150g di marshmallow ciascuno, poi 2 li ho colorati col colorante rosa e 1 l'ho lasciato bianco. Ho preparato 4 pds, tagliando poi ogni pds in 3 strati. Preparare la crema pasticcera (metà bianca, metà

col cacao). Sistemare la base, bagnare i pds e farcire con la crema. Ricavare dei cerchi più piccoli per il vestito della barbie, facendo dei piccoli fori per far passare poi il corpo della bambola che verrà rivestito prima di carta alluminio. Ricoprire la torta di panna montata. Mettere la barbie. Cominciare a "cucire" il vestito della signorina con il mmf.

A voi...

NOTE