

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Torta con crema chantilly e cioccolato decorata in pasta di zucchero

---

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

DOSI PER: [10 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [55 min](#)    COTTURA: [60 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

NOTE: + 4 ORE DI RIPOSO

---



## PER LA CREMA PASTICCERA

4 tuorli

100 g zucchero

40 g farina

500 ml di latte

una bustina di vanillina

100 g di cioccolato fondente.

## INOLTRE

400 g di pasta di zucchero in vari colori

(bianca

marrone e rosa).

## PREPARAZIONE

**1** Per il pan di spagna: con le fruste elettriche montare le uova intere e lo zucchero per almeno 25 minuti. Montate fino a quando l'impasto diventa chiaro, soffice e spumoso e il suo volume sarà triplicato.

Cominciate ad unire la farina poco per volta usando un setaccio e mescolare con un cucchiaio di legno.

Incorporate la farina dall'alto verso il basso.

Imburrate e infarinate una tortiera da 24 cm e versateci l'impasto.

Infornate a 180°C per 30 minuti. E' importante non aprire il forno durante la cottura altrimenti il pan di spagna rischia di sgonfiarsi.

A questo punto lasciatelo raffreddare.

Per la crema pasticcera: riscaldare il latte con la vanillina.

In una casseruola versate i tuorli e lo zucchero e montare con una frusta elettrica per circa 15 minuti fino ad ottenere un composto spumoso e biancastro. Unite la farina setacciata e mescolare 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, unite il cioccolato e fatelo sciogliere.

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

Per la crema chantilly: portate ad ebollizione il latte con la scorza grattugiata del limone, metà dello zucchero, la vanillina e il sale.

Con la frusta elettrica montare i tuorli con lo zucchero restante e poi unite la farina setacciata.

A questo punto filtrate il latte per togliere le scorze grattugiate e unire mezza fialetta di aroma limone. Aggiungete il composto al latte bollente lentamente per non formare grumi.

Fate cuocere fino a far addensare la crema. La crema risulterà piuttosto densa, è normale. Portate ad ebollizione mescolando sempre con un cucchiaino di legno. Alla fine spegnete il fuoco e unire il rum.

Lasciate raffreddare coprendo la crema con la carta trasparente attaccata alla crema stessa per evitare la formazione della pellicina.

Amalgamate alla crema fredda la panna montata poco per volta mescolando

delicatamente dal basso verso l'alto.

Dal pan di spagna ricavate 3 dischi.

Inserite il primo disco all'interno di un anello apribile.

Farcite con la crema al cioccolato, coprite con il secondo disco.

Farcite con la crema chantilly e concludete con il terzo disco.

Fate riposare in frigo 4 ore.

Togliete dall'anello apribile e coprite con la pasta di zucchero bianca ben stesa.

Decorate con la pasta di zucchero colorata.

