

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta cuore

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PAN DI SPAGNA

8 uova
vannillina
300 g di zucchero
200 g di farina
100 g di fecola.

INGREDIENTI CREMA

400 g di cioccolato fondente
300 ml di panna da montare

PER IL MARZAPANE

1 confezione di marzapane già pronto
zucchero al velo
cacao

PREPARAZIONE

1 Ingredienti pan di spagna:



2 Preparazione base:

- Rompiamo le uova in una ciotola
- Aggiungiamo vanillina e zucchero e iniziamo a montare



3 -Dopo circa venti minuti otterremo un composto bello gonfio e biancastro



4 -Aggiungiamo la farina e la fecola passata al setaccio



5 -Mescoliamo bene mescolando dall'alto verso il basso fino ad ottenere un composto liscio e senza grumi



- 6 -Dopodichè foderiamo una teglia grande e rettangolare con carta da forno bagnata e strizzata
- Versiamo dentro il composto
 - Mettiamo a cuocere e dopo circa venti minuti otterremo un bel pandispagna così...



- 7 -Mentre cuoce nella carta da forno disegniamo due cuori uno grande e uno più piccolo
- Li appoggiamo sulla base cotta e tagliamo lungo i bordi



8 -Togliamo l'eccesso di pandispagna



9 Procedimento:

-Mettiamo il cioccolato a sciogliere a bagno maria



10 -Quando è sciolto aggiungiamo la panna non montata e amalgamiamo bene



11 -mettiamo in frigo e lasciamo raffreddare bene
-una volta fredda montiamo con le fruste

Per il marzapane:



12 Procedimento:

ehm...devo dire che ho avuto qualche difficoltà con il marzapane al cioccolato quando poi l'ho steso...quindi forse è meglio fare in altro modo..comunque...

Amalgamare a ogni 50gr di marzapane un cucchiaino di zucchero a velo e per il marzapane mezzo di zucchero a velo e mezzo di cacao.

Assembliamo la torta:

...qui iniziano le difficoltà, nel senso che ho fatto vari pasticcini e ho dovuto cambiare la torta mentre la facevo...ovvero ero partita con l'idea di rivestire il cuore più piccolo con marzapane marrone e quello grande con quello bianco...purtroppo essendo la prima volta che facevo una cosa del genere non sapevo bene come fare...in conclusione il marzapane marrone quando lo stendevo con il mattarello si crepava tutto ...

-Dividiamo a metà i due cuori

-Li bagnamo



13 -Farciamo e li mettiamo uno sopra l'altro così..



14 -Prendiamo il pan di spagna avanzato e lo sbricioliamo
-Pennelliamo tutta la torta con della marmellata sciolta sul fuoco(senza aggiungerci nulla!)
-Facciamo aderire in pandispagna sbriciolato sui bordi
-Stendiamo i due tipi di marzapane, li tagliamo e li appoggiamo sulla torta

...e questo è il risultato...



15 non ero partita con quest'idea ma alla fine è venuta abbastanza bene!
Devo proprio capire come fare il marzapane per la copertura!!!
Speiamo che sia buona...