

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta Rocher con marshmallow

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 30 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PREPARAZIONE

1 Preparate innanzitutto la crema rocher Montate a neve la panna Aggiungete la nutella, quantità a piacere Tagliate i wafer in pezzetti piccolo E aggiungeteli alla panna Aggiungetevi anche le noccioline tritate e due cucchiaini di liquore e mescolate il tutto. Copritela con la pellicola e riponetela in frigo fino all'utilizzo Preparate quindi il pan di spagna sbattendo le uova con lo zucchero Aggiungete la farina con il lievito E il cacao Mescolate il tutto E versatelo in uno stampo da torta imburrato Cuocete a 180° per 30 minuti circa Fate raffreddare il pan di spagna e nel frattempo preparate la copertura facendo sciogliere il cioccolato fondente con un po' di latte **CONSIGLIO:** io l'ho fatta sciogliere direttamente sul fuoco, ma potete farlo anche a bagnomaria o nel microonde, l'importante è che sia liscia e non molto densa Deve venire liscia e non troppo densa ma neanche molto liquida, una via di mezzo, altrimenti non riuscite a spalmarla bene A questo punto farcite il pan di spagna tagliandolo a metà e ricavandone due dischi Bagnate la metà inferiore con un po' di liquore (marsala) e spalmatevi la crema rocher Richiudete quindi con l'altro disco e bagnatelo leggermente con il liquore in superficie Poi versatevi la copertura al cioccolato e spalmatela bene, anche ai lati A questo punto la torta rocher è finita, dovete solo decorarla come preferite, generalmente si utilizza qualche ciuffetto di panna intervallato da dei Ferrero Rocher interi. Io però l'ho fatta per il compleanno della mia amica Sido, per cui l'ho decorata con i marshmallows, le caramelle di zucchero gombose che normalmente mangiano i bambini. Ho preso quindi le caramelle più piccole e con gli stampini a lettere ho composto la scritta TANTI AUGURI Poi ho decorato la torta con questa scritta e sulle caramelle più grandi ho scritto SIDO Infine ho terminato la

decorazione con altre caramelle poste ai lati

procedimento con foto su cucinaresubito.it

NOTE