

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Dolce pan di stelle

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

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [90 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE:

NEI 90 MINUTI DI PREPARAZIONE È COMPRESO IL RAFFREDDAMENTO



Ci sono dolci che sono più di una ricetta: sono un pezzo di infanzia, il desiderio sussurrato davanti alle candeline, il protagonista di ogni festa. Il dolce pan di stelle è esattamente questo, un capolavoro di golosità che fa sognare ad ogni assaggio.

Oggi lo prepariamo in una versione ancora più soffice e speciale, che sostituisce la classica base di biscotti con un morbidissimo [pan di spagna al cacao](#). Questa ricetta è una variante veloce che si affianca alla versione tradizionale della [torta pan di stelle](#), pensata per chi ama le consistenze morbide. È la

soluzione ideale quando si cerca una torta di compleanno facile ma di grande effetto.

Il ripieno, una nuvola di panna montata e **crema di nocciole**, è un abbraccio di dolcezza che rende questo **dolce pan di stelle semplicemente irresistibile**.

INGREDIENTI PER IL PAN DI SPAGNA

AL CACAO

UOVA a temperatura ambiente - 4

ZUCCHERO SEMOLATO 120 gr

FARINA 00 110 gr

CACAO AMARO 25 gr

ESTRATTO DI VANIGLIA 1 cucchiaino da tè

INGREDIENTI PER FARCIRE E DECORARE

IL DOLCE PAN DI STELLE

PANNA FRESCA LIQUIDA 400 ml

ZUCCHERO A VELO 60 gr

NUTELLA o crema di nocciole -

LATTE INTERO

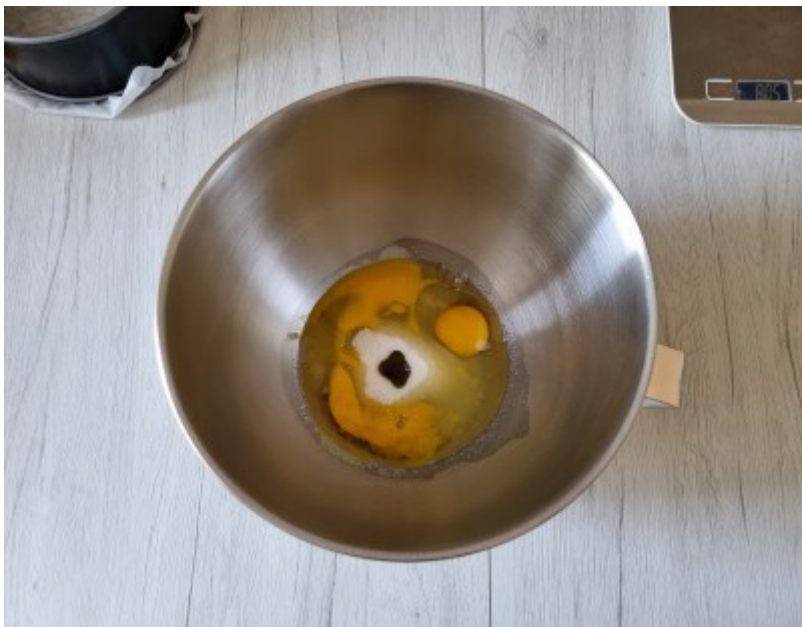
PAN DI STELLE BISCOTTI

STELLINE DI ZUCCHERO

CACAO AMARO IN POLVERE

COME SI FA IL DOLCE PAN DI STELLE

- 1 Prepara il pan di spagna. Con le fruste elettriche o in planetaria, monta le uova intere con lo zucchero e la vaniglia per almeno 10-15 minuti. Devi ottenere un composto molto chiaro e spumoso.



- 2 In una ciotola a parte, mescola e setaccia insieme la farina e il cacao amaro. Aggiungi le polveri al composto di uova, poco per volta, mescolando delicatissimamente con una spatola dal basso verso l'alto per non smontare nulla.



- 3** Versa l'impasto in una tortiera da 20 cm, precedentemente imburrata e infarinata. Cuoci in forno statico già caldo a 180°C per circa 30 minuti. Fai sempre la prova stecchino prima di sfornare. Una volta cotto, lascialo raffreddare completamente.



- 4 Prepara la farcia. Monta la panna ben fredda con le fruste elettriche, aggiungendo lo zucchero a velo poco per volta. Continua a montare finché non sarà soda e compatta.



- 5 Assembla il dolce. Quando il pan di spagna è freddo, taglialo a metà in senso orizzontale per ottenere due dischi. Posiziona il primo disco su un piatto da portata e bagnalo leggermente con un po' di latte. Spalma sulla base uno strato generoso di crema di nocciole e, sopra, uno strato di panna montata. Richiudi con il secondo disco di pan di spagna. Usa la panna rimasta per ricoprire interamente il dolce (sia la superficie che i bordi), aiutandoti con una spatola.





6 Decora! Fai aderire i biscotti Pan di Stelle lungo tutto il bordo. Spolverizza la superficie con abbondante cacao amaro e completa posizionando qua e là le stelline di zucchero per finire il tuo Dolce Pan di Stelle.



TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Il segreto del pan di spagna: Per un pan di spagna al cacao alto e soffice, il segreto è montare le uova (a temperatura ambiente!) con lo zucchero per almeno 10-15 minuti, finché non diventano chiare, spumose e "scrivono". Quando aggiungi le farine, setacciale e incorporale con una spatola con movimenti lenti dal basso verso l'alto per non smontare il composto.

Farcitura perfetta: Per stendere più facilmente la crema di nocciole sulla panna senza fare un pasticcio, scaldala per pochi secondi al microonde o a bagnomaria per renderla più fluida.

Zero sprechi: Se quando tagli il pan di spagna per il tuo dolce pan di stelle si sbriciola un po', non buttare via gli avanzi! Sono perfetti per creare delle golose coppette, alternando strati di pan di spagna sbriciolato, panna e crema di nocciole.

COME CONSERVARE IL DOLCE DEL PAN DI SPAGNA

Il dolce pan di stelle con pan di spagna si conserva in frigorifero, sotto una campana per dolci, per un massimo di 3 giorni. Anzi, prepararlo il giorno prima lo renderà ancora più buono, perché i sapori avranno modo di amalgamarsi alla perfezione.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Se ami i dolci al cioccolato e le torte che sanno di festa, ecco altre ricette che ti faranno battere il cuore:

Torta Sacher: Un classico viennese, elegante e intenso, con il suo inconfondibile strato di confettura di albicocche.

Rotolo alla Nutella: Soffice, goloso e veloce da preparare, è la merenda perfetta che mette d'accordo tutti.

Torta Caprese: Un capolavoro napoletano senza farina, umido e con un intenso sapore di cioccolato e mandorle.

Torta del nonno: Una crostata ricca e cremosa, con un ripieno di cioccolato e ricotta che conquista al primo morso.