

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta Pan di Stelle con pan di spagna

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 90 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



La [torta Pan di Stelle](#) è una delle ricette più amate dai bambini, ma non solo! Grazie alla sua freschezza e semplicità questo [dolce](#) è diventato un cavallo di battaglia alle feste di [compleanno](#) di ogni età. La torta Pan di Stelle con pan di spagna al cacao è una variante veloce e altrettanto golosa, che sostituisce la classica base di biscotti con un soffice [pan di spagna](#)!

Per la farcitura abbiamo scelto panna montata e crema di nocciole, un giusto compromesso che rende questa ricetta alla portata veramente di tutti.

Segui la nostra ricetta passo passo per realizzare

anche tu la nostra bellissima torta pan di stelle con pan di spagna, e guarda anche queste altre **ricette di torte davvero buonissime:**

[Torta di compleanno](#)

[Torta fredda](#)

[Torta alla frutta](#)

[Torta delizia al limone](#)

[Torta Oreo](#)

PER IL PAN DI SPAGNA AL CACAO

ZUCCHERO SEMOLATO 120 gr

FARINA 00 110 gr

CACAO AMARO 25 gr

UOVA a temperatura ambiente - 4

ESTRATTO DI VANIGLIA 1 cucchiaino da tè

PER FARCIRE

PANNA FRESCA DA MONTARE 400 ml

ZUCCHERO 60 gr

CREMA DI NOCCIOLE

PER LA BAGNA

LATTE INTERO

PER DECORARE

PAN DI STELLE BISCOTTI

STELLINE DI ZUCCHERO

CACAO AMARO

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la torta pan di stelle con pan di spagna, inizia col montare in planetaria le uova intere con lo zucchero e la vaniglia fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.



- 2** Una volta ottenuto un composto spumoso, aggiungi poco per volta la farina e il cacao precedentemente mescolati e setacciati assieme.

Con un movimento delicato dal basso verso l'alto, incorpora il tutto molto delicatamente, senza smontare il composto.



- 3** Versa l'impasto così ottenuto in uno stampo imburrato e infarinato del diametro di 20 cm.



- 4 Inforna il pan di spagna nel forno preriscaldato a 180° in modalità statica per circa 30 minuti. Quando è cotto estrailo dal forno, e lascialo raffreddare, poi posizionalo su un piatto da portata e taglialo in due in senso orizzontale.

Monta la panna con le fruste elettriche, aggiungendo gradualmente lo zucchero.



- 5 Bagna la base con il latte e aggiungi il ripieno di panna e crema di nocciole, poi richiudi con il secondo disco. Ricopri tutta la torta con la restante panna e decora i bordi con i biscotti Pan di Stelle, infine spolverizza la torta di cacao e decora con stelline di zucchero.





CONSERVAZIONE

La torta Pan di Stelle con pan di spagna si può conservare in frigorifero per massimo 3 giorni.

Se preferisci puoi preparare il pan di spagna il giorno prima e conservarlo a temperatura ambiente coperto con una campana.