

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



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 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. Preparate anche voi la torta Pan di Stelle con pan di spagna al cacao e sbizzarritevi con le decorazioni utilizzando biscotti e stelline di ogni forma e gusto!

### PER IL PAN DI SPAGNA AL CACAO

FARINA 00 110 gr  
CACAO AMARO 25 gr  
ZUCCHERO SEMOLATO 120 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 la realizzazione di questo dolce partite 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, aggiungete poco per volta la farina e il cacao precedentemente mescolati e setacciati assieme.

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



**3** Versate il composto ottenuto in uno stampo imburrato e infarinato del diametro di 20 cm.



**4** Infornate il pan di spagna nel forno preriscaldato a 180° in modalità statica per circa 30 minuti.

Una volta cotto e lasciato raffreddare, posizionatelo su un piatto da portata e tagliatelo in due in senso orizzontale.

Nel frattempo montate la panna con le fruste elettriche, aggiungendo gradualmente lo zucchero.



**5** Bagnate la base con il latte e aggiungete il ripieno di panna e crema di nocciole, poi richiudete con il secondo disco.

Ricoprite tutta la torta con la restante panna e decorate i bordi con i biscotti Pan di Stelle.

Infine spolverizzate la torta di cacao e decorate con stelline di zucchero.





## CONSERVAZIONE

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

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