

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta di compleanno panna e crema

DOSI PER: 8 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 120 min    COTTURA: 40 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Qualcuno compie gli anni? Che sia la vostra festa o quella dei vostri bambini, ci vuole un dolce all'altezza di un'occasione così speciale: la torta di compleanno panna e crema! Bellissima e facile da fare in casa, è costituita da tre strati di pan di spagna farciti con una morbida crema pasticcera. Portatevi avanti realizzando le basi il giorno prima e lasciatevi guidare dalla fantasia decorando la torta sul momento con panna montata e fiorellini di ostia o di zucchero! Il risultato sarà superiore alle vostre aspettative e tutti chiederanno il bis di questa fantastica torta di compleanno panna e crema!

Ecco qualche altra idea per la prossima festa di compleanno:

[Torta pan di stelle con pan di spagna](#)

[Torta principessa](#)

[Torta bella e facile](#)

[Torta con ballerina](#)

## PER IL PAN DI SPAGNA (PER UNO STAMPO DEL DIAMETRO DI 20 CM)

FARINA 00 120 gr

ZUCCHERO SEMOLATO 120 gr

UOVA INTERE 4

SCORZA DI LIMONE 1

ESTRATTO DI VANIGLIA 1 cucchiaino da tè

## PER LA CREMA PASTICCERA

LATTE INTERO FRESCO 500 ml

TUORLO D'UOVO 4

FARINA 00 60 gr

SCORZA DI LIMONE 1

ESTRATTO DI VANIGLIA 1 cucchiaino da tè

## PER LA BAGNA

LATTE INTERO

## PER DECORARE

PANNA MONTATA 500 gr

ZUCCHERO SEMOLATO 50 gr

FIORELLINI DI OSTIA

ZUCCHERINI COLORATI

# PREPARAZIONE

**1** Per realizzare la torta di compleanno panna e crema, per prima cosa preparate il pan di Spagna: montate le uova intere con lo zucchero e la vaniglia fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.

Aggiungete poco per volta la farina e incorporatela delicatamente mescolando dal basso verso l'alto per ottenere un composto leggero e senza grumi.



**2** Versate il composto ottenuto in una tortiera del diametro di 20 cm imburrata e infarinata.

Cuocete in forno statico preriscaldato a 180° per 30-35 minuti.

Una volta cotto, sfornate e lasciate raffreddare nello stampo.



**3** Nel frattempo preparate la crema: in un pentolino scaldare il latte con la scorza di limone.

In una ciotola sbattete i tuorli con lo zucchero e la vaniglia fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.

Aggiungere la farina e mescolare, poi versate il latte caldo.

Mescolare il tutto e cuocete a fuoco basso fino ad ottenere una crema liscia e senza grumi.

Coprite con pellicola.





- 4 Una volta che il pan di spagna si sarà raffreddato, tagliatelo in senso orizzontale per formare 3 dischi.

Bagnate ogni disco con il latte e aggiungete il ripieno di crema pasticcera.





- 5 Montare la panna fresca liquida con lo zucchero con l'aiuto della planetaria o con uno sbattitore elettrico.

Ricoprite la torta con la panna montata che avrete trasferito in un sac-à-poche.





**6** Decorate a piacere con fiorellini di ostia e zuccherini colorati.

A questo punto la vostra torta di compleanno panna e crema sarà pronta per essere gustata.



