

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta diplomatica

---

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

DOSI PER: [10 pezzi](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [60 min](#)    COTTURA: [60 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

---



La **torta diplomatica** è un dolce classico della pasticceria italiana, un vero trionfo di gusto e di eleganza. La ricetta della torta diplomatica, prevede una **torta a strati**, composta da una base di 2 rettangoli di [pasta sfoglia](#) friabile e dorata, uno strato di [pan di Spagna](#) soffice e profumato, inzuppato con una **bagna di alchermes**, il tutto farcito da una golosissima **crema diplomatica**. Una bella spolverizzata di zucchero a velo renderà la torta diplomatica ancora più elegante.

La **torta diplomatica** viene spesso servita tagliata a **quadrati**, per questo motivo la forma tradizionale è rettangolare, in modo da agevolare il taglio preciso

dei pezzi.

Se ti piace questo sfizioso dolce, **puoi seguire la nostra ricetta con video e passo passo fotografico**, vedrai che bella **torta diplomatica** porterai in tavola!

Ecco qui altre ricette che potrebbero piacerti:

[Pavlova](#)

[Torta pan di stelle](#)

[Tiramisù classico](#)

[Tiramisù alle fragole](#)

[Zuppa inglese](#)

## INGREDIENTI PER IL PAN DI SPAGNA

UOVA 3

ZUCCHERO 90 gr

FARINA 00 90 gr

## INGREDIENTI PER LA CREMA

LATTE 500 gr

PANNA FRESCA 300 gr

ZUCCHERO 120 gr

AMIDO DI MAIS 40 gr

TUORLO D'UOVO 4

LIMONE la scorza - 1

ESTRATTO DI VANIGLIA 1 cucchiaino da tè

## INGREDIENTI PER LA BASE DELLA TORTA

ROTOLO DI PASTA SFOGLIA 1

ALCHERMES 1 bicchiere

ZUCCHERO A VELO

## COME PREPARARE LA TORTA DIPLOMATICA

**1** Per preparare la torta diplomatica, bisogna per prima cosa cucinare il pan di spagna. Monta per circa 20 minuti, con una frusta elettrica, le uova intere con lo zucchero, il composto deve risultare ben spumoso e triplicare di volume.

Quando il composto per l'impasto sarà spumoso e ben sostenuto, aggiungi poco alla volta la farina setacciata e mescola con una spatola facendo un movimento rotatorio, dal basso verso l'alto, per non farlo smontare. Infine versa l'impasto su una teglia rettangolare della dimensione di circa 20x16 cm, foderata con carta forno.

Posiziona la teglia nel binario centrale del forno e cuoci per circa 30 minuti a 170°C, in modalità statica.







**2** Mentre il pan di spagna cuoce, occupati di cucinare la crema pasticcera: in un pentolino scaldi il latte con metà dello zucchero, la scorza di limone e l'estratto di vaniglia, mescola su fuoco dolce facendo attenzione a non farlo bollire.

Spegni il fuoco e in una ciotola mescola velocemente i tuorli con il resto dello zucchero, quando i due ingredienti diventeranno appena spumosi, aggiungi l'amido di mais. Continua a mescolare fino a quando tutto l'amido sarà incorporato, infine aggiungi anche il latte.

Versa il composto di uova nel tegame in cui avevi scaldato il latte e accendi il fornello a fiamma bassa, mescola per circa 10 minuti, fino a quando la crema non inizierà a bollire e a stringersi.

Spegni il fuoco e lascia raffreddare completamente la crema.





**3** Dopo aver realizzato il pan di spagna e quando la crema si sarà completamente

raffreddata, puoi procedere ad assemblare la torta diplomatica: monta la panna che dovrà essere ben fredda di frigorifero, aggiungi un cucchiaino di zucchero se non è già zuccherata.

Quando la panna sarà ben montata uniscila alla crema pasticcera ormai raffreddata, procedi un cucchiaino alla volta mescolando dall'alto verso il basso per non smontare il composto. Riponi in frigo fino al momento dell'utilizzo.







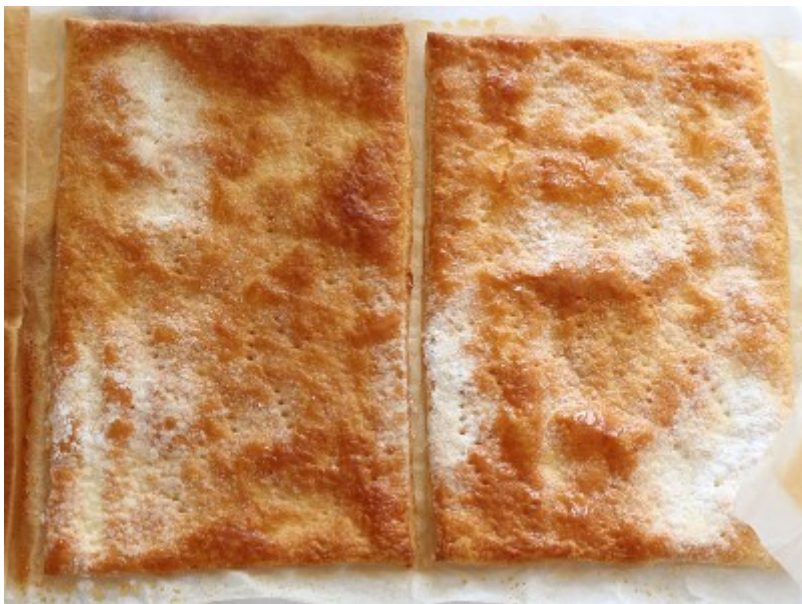


**4** Srotola una pasta sfoglia rettangolare, bucherella tutta la superficie con i rebbi di una forchetta e dividi in due rettangoli uguali, con un coltello o un taglia pizza.

Cospargi con una spolverizzata generosa di zucchero a velo e inforna nel ripiano centrale del forno in modalità ventilata a 180°C. Ci vorranno circa 15 minuti, sforna quando le due sfoglie sono ben dorate.

Per un lavoro di precisione taglia i bordi esterni della pasta sfoglia, e utilizza una base per ricavare la stessa grandezza del pan di spagna sovrapponendolo ad esso ed eliminando l'eccesso.

Diluisi l'alchermes con tre cucchiaini di acqua e, con un pennello, bagna solo un lato del pan di spagna.





5 Ora non resta che comporre tutti gli strati della torta diplomatica: appoggia su un vassoio

un rettangolo di pasta sfoglia, spalmalo con metà della crema diplomatica. Aggiungi il pan di spagna sulla crema diplomatica con il lato bagnato di alchermes girato verso il basso.

Bagna anche l'altro lato del pan di spagna, spalmalo con la restante crema diplomatica e chiudi la parte superiore della torta diplomatica con la seconda base di pasta sfoglia. Infine spolverizza con una generosa dose di zucchero a velo e la torta diplomatica è pronta!







## CONSERVAZIONE

Conserva la torta diplomatica in frigo fino al momento di servire, non oltrepassare i 2 giorni e non congelare.