

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta cuore per San Valentino

di: *miry74*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

pandis Spagna
500 ml di crema pasticcera
250 ml di panna
200 g di nutella
mandorle tostate
caffè
acqua
2 cucchiai di zucchero invertito
liquore Strega
colorante alimentare rosso.

PER LA CREMA AL BURRO

200 g di burro
200 g di zucchero a velo
1 tazzina con le prime gocce di caffè.

PREPARAZIONE

- 1 Realizzare un cuore con il pandispagna.



- 2 Preparare la crema pasticcera, poi dividerla in due: in una metà mettere la panna, mentre nell'altra aggiungere la nutella e delle mandorle tostate e tritate.



- 3 Bagnare il primo disco, che poi sarebbe la base, con una miscela di caffè, acqua, 1 cucchiaino di zucchero invertito.



4 Farcire con il composto di crema pasticcera e nutella.



5 Preparare un'altra bagna con il liquore Strega, l'acqua ed 1 cucchiaio di zucchero invertito e ricoprire con crema chantilly il secondo disco.



6 Ricoprire e mettere in frigorifero. Nel frattempo, preparare una crema al burro e caffè con le dosi indicate. Lavorare a crema il burro ammorbidito e aggiungere pian piano lo zucchero a velo sempre continuando a sbattere con le fruste, infine aggiungere il caffè.

Infine, riprendere la torta dal frigorifero e coprire sopra con del colorante alimentare rosso, mentre con la sac a poche decorare utilizzando la crema al burro.

Questo è il finale:



