



domenica 4 marzo 2012

Torta "Soldino"

Ricordate le merendine Soldino???



Ingredienti per la pasta biscotto:
250g uova (circa 5 uova medie)
135g farina 00
15g fecola di patate
125g zucchero
25g latte fresco
vanillina o scorzetta di limone
due cucchiaini di lievito (facoltativo)

Procedimento:

Separare i tuorli dagli albumi.

Sbattere i tuorli con lo zucchero e montare gli albumi a neve.

Aggiungere ai tuorli la farina e la fecola setacciate, versandole a pioggia.

Unire quindi il latte e infine gli albumi mescolando delicatamente dall'alto verso il basso.

Distribuite il composto nella leccarda del forno rivestita di carta da forno, livellare con una spatola o il dorso di un cucchiaio inumidito.

Cuocere a 200° forno statico per 8/10 min. Fare la prova stecchino già dopo 7 min. per evitare che cuocia troppo.

Sfornate e lasciar freddare prima di farcire.

Per il ripieno fondete

Ingredienti :

200g di cioccolato fondente

100g di panna fresca

Preparazione :

sciogliere il cioccolato a bagnomaria e aggiungere la panna.

Mescolate vigorosamente con un cucchiaio per amalgamare il tutto ed eliminare i grumi. Lasciandolo riposare a temperatura ambiente comincerà a prendere una certa consistenza.

Se vi sembra troppo fluido per essere spalmato aspettate, se si è indurito troppo passatelo al microonde a bassa temperatura per una decina di secondi.

Per la glassa

80 gr acqua

75 gr panna (anche da cucina)

110 gr zucchero

30 gr cacao amaro

4 gr colla di pesce ammollata in acqua fredda

Preparazione:

Cuocere e mescolate per bene tutti gli ingredienti eccetto la gelatina.

Fate raffreddare e unire la colla di pesce, precedentemente ammorbidita in acqua fredda e strizzata per bene. Lasciare raffreddare un po' prima di utilizzarla.

Assemblare la torta:

Tagliare a metà la base biscotto e bagnare con un po' di latte.

Farcire con la crema e posizionare sopra l'altra metà.

Tagliare ed eliminate le due parti laterali in modo da ottenere un quadrato.

Preparare la glassa e posizionare il dolce su di una grata da forno, e far colare bene su tutto il dolce.



Con la stessa ricetta ho fatto anche i tegolini!



You might also like:

[Tortine paradiso](#)
[Tortine ai kiwi light](#)
[Torta 4 golosità](#)

Publicato da [stefy78](#) alle [22:17](#)

Inserito da <<http://idolcipientieri.blogspot.it/2012/03/torta-soldino.html>>

[LinkWithin](#)