



Torta gelato ai sesamini croccanti - [Visualizza sul sito di Cristina](#)

pistacchio - mandorle - cioccolato - [profumo di arance](#)

Torta gelato ai sesamini croccanti

I gusti sono 3 : pistacchio, mandorla e cioccolato superfondente al 74%.

Il fondo è di biscotti alle fave di cioccolato del mulino bianco (grancereale) sminuzzati nel mixer e amalgamati con metà del loro peso di burro in un pentolino a fuoco dolcissimo.

Con lo stesso composto ho disegnato gli smerli color cioccolata che vedete in superficie.

Con lo stampino a fiore grande ho delimitato la zona arancio che ho spolverato con la [polvere di arancia](#)

mentre con lo stampino piccolo ho ritagliato il fiorellino nella scorza d'arancia candita.

E visto che mancava un non so che per finire, ho rifatto [i sesamini croccanti](#), tagliato a losanghe e

completato l'opera.

I bordi sono lavorati con un marchingegno della wilton, una sorta di pettine a cui cambi i dentelli secondo il

bordo che vuoi ottenere.

