



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



I gusti sono 3 (qualcuno tappi le orecchie a Silvia): 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 d'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!.