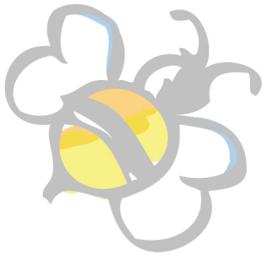




Torta gelato " Fiorellin del prato..." - [Visualizza sul sito di silvia](#)



eCucinando.it



Torta gelato "Fiorellin del prato..."

Ingredienti:

1 pan di spagna da 5 uova (*)

[Gelato al cioccolato](#)

[Gelato al latte condensato](#)

Bagna di acqua e zucchero

[Ghiaccia reale](#)

Fare la ghiaccia e dividerla in bicchierini colorando con colori in polvere ogni bicchierino a piacere.

Preparare tanti conetti con la carta forno.

Formare i fiorellini e le foglie, direttamente su un vassoio ricoperto di carta forno, lasciare asciugare. (se ne avanzano potranno servire per altre prossime decorazioni)

Tagliare in senso orizzontale, il pan di spagna in tre strati, ottenendo così tre dischi.

Mettere il primo disco sul fondo di una teglia sganciabile (sul fondo della teglia carta forno di uguale misura) e bagnare con la bagna.

Stendere sopra il gelato al cioccolato, altro disco bagnato e gelato al latte condensato.

Coprire con l'ultimo disco di Pan di spagna.

Questo PdS era fuori misura rispetto alla teglia sganciabile che ho usato, quindi l'ho "ritagliato"...

Con gli avanzi del PdS ho creato il prato...ho messo il pds e colorante alimentare in polvere verde, nel moulinette e ho ottenuto le bricioline per il il prato.

Sempre con la bagna, spennellare il coperchio della torta gelato, toglierla dalla teglia e con un pennello bagnarla tutta di bagna, quindi coprire bene tutto con le briciole verdi, aiutandosi con le mani.

Disporre sul "prato" che avrà assorbito un poco di umidità della bagna sottostante, i fiorellini e le foglie a piacimento.

(*) Per il Pan di Spagna ho usato una ricetta di juliecta di dolci creazioni

Tortiera da 20 cm.: 5 uova, 150 gr di zucchero, 150 gr di farina

(io ho usato una tortiera più grande che il composto non ci stava dentro!)

Montare gli albumi a neve fermissima ed aggiungere metà dello zucchero previsto.

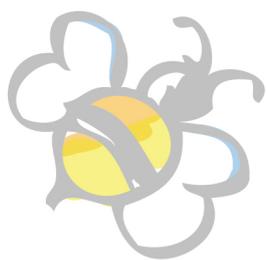
Montare i tuorli con il restante zucchero finché ben spumosi e gonfi "scriveranno".

Riunire tutto insieme e con una spatola, amalgamare la farina, piano piano, con movimento dal basso verso l'alto.

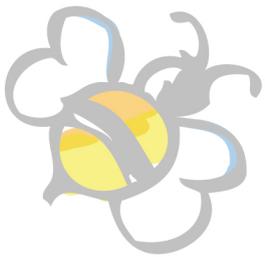
In forno preriscaldato a 170° per 20 minuti e poi a 180° per altri 15 minuti.



eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it