



Torta con nastri - [Visualizza sul sito](#)  
di silvia

Torta con nastri

mmf - crema gialla - pan di spagna



Ingredienti:

1 [Pan di spagna da 8 uova](#)  
1 [doppia dose di Crema Gialla](#)  
Marshmellow Fondent  
colori alimentari in polvere  
poca crema di burro

Procedimento:

Dividere la crema in due parti uguali e in una aggiungere cacao in polvere.

Tagliare in tre dischi il PdS e farcire, uno strato con crema gialla e uno strato con crema al cioccolato.  
Ricoprire con il terzo disco.  
Compattare bene .

Colorare pallotte di MMF con i colori desiderati.

Stendere una pallotta piuttosto grande, fino ad avere un disco che possa ricoprire tutta la torta.

Spalmare la torta di crema di burro (un velo sottile)

Adagiare la copertura di MMF e cercare di lisciare meglio che si può.

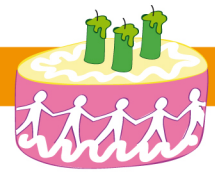
Stendere tutte le pallotte colorate, e con una rotella dentata, ricavarne dei nastri e posizionarli sulla torta.

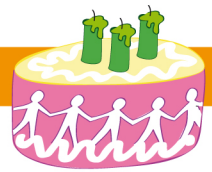
Al centro (avrei voluto mettere un fiocco fatto sempre con l'MMF, ma non avevo il tempo materiale per farlo asciugare) ho messo un cuoricino, così come per rifinire la torta alla base.

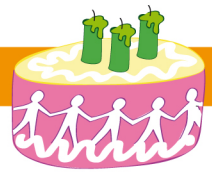
Era il compleanno di Chiara una delle mie Perline, è stata contentissima : ha compiuto 11 anni!!!! 😊

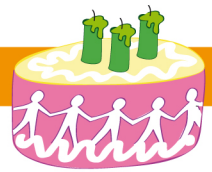


~~nella fotografia, è ancora "impolverata" di zucchero a velo..che poi ho tolto~~









eCucinando.it