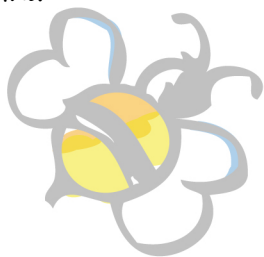




Torta mariage - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina



eCucinando.it



Postato da Cristina

È stato un must a partire dagli anni 50: non c'era matrimonio in cui non si festeggiassero gli sposi con l'attesa fettina di torta mariage. Molto semplice da realizzare, dal sapore delicato ma solo per chi ama la panna che è la protagonista principale.

Ingredienti:

Pandispagna

5 uova

150 g di zucchero

150 g di farina 00

Ripieno e primo rivestimento

500 ml di panna da montare

50 g di zucchero

Crema pasticcera

3 uova

500 ml di latte

50 g di amido

100 g di zucchero

scorza d'arancia

e inoltre

fragoline

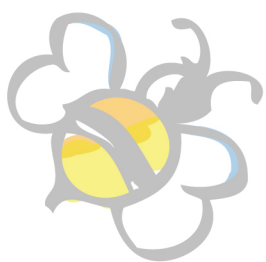
200 g di cioccolato bianca

Non mi dilungo su preparazione di [pandispagna](#) e [crema pasticcera](#) che potete aromatizzare con scorza d'arancia. In fondo, fatti quelli e montata la panna è solo un lavoro di assemblaggio: tagliare in 2 il pandispagna, bagnarlo bene con una bagna al rum o al maraschino (particolarmente consigliato se inserite fragoline nella crema), farcire con la chantilly ottenuta mischiando alla pasticcera un quinto circa della panna montata. Inserire le fragoline (facoltative), richiudere col secondo disco di pds e rivestire la torta con panna. Solitamente lo strato di panna è abbastanza alto ma qui ognuno si regoli come meglio ama. Finire con una cascata di riccioli di cioccolato bianca che potete comprare già pronti oppure ottenere grattando via la superficie da un alto cubo di cioccolato di formato adatto, oppure col procedimento di Teresa che ha ottenuto le scaglie grandi sciogliendo la cioccolato a bagnomaria e spatolandola su una superficie di marmo per poi stenderla in un velo sottile e "grattare" con una spatola di metallo non appena intiepidisce.

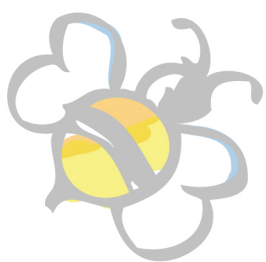
Foto di Teresa Viscuso



festa di compleanno - matrimonio -



eCucinando.it



eCucinando.it