



TORTA DI COMPLEANNO

Durata: 2h Porzioni: 8 persone Livello: ●●● Difficile

Ingredienti

PER IL PAN DI SPAGNA QUANTITÀ

Un'ampia teglia da torta	24 cm di diametro, 10 cm di altezza
Panna fresca	330g
Zucchero	330g
Uova	4
Farina 00	280g
Farina di nocciole	50g
Lievito fresco	16g
Vaniglia	

PER LA DECORAZIONE QUANTITÀ

Di cioccolato bianco	1500g
Ferrero Rocher	da gustare (q.b.)

Torta di compleanno - istruzioni

1. Monta la panna precedentemente raffreddata in frigo.
2. In un'ampia ciotola, mescola le uova con lo zucchero per almeno 15 minuti con un mixer elettrico.
3. Setaccia farina e lievito e aggiungili al composto insieme alla vaniglia. Infine incorpora la panna montata mescolando dal basso verso l'alto.
4. Cuoci il pan di Spagna in forno preriscaldato per 30 minuti a 180 °C e poi altri 20 minuti a 160 °C.
5. Per lo strato superiore segui la stessa ricetta riducendo le dosi della metà, usando uno stampo da 18 cm di diametro/10 cm altezza. Ogni pan di Spagna verrà tagliato in tre parti uguali.
6. Per la farcitura: 1000 g panna 1500 g cioccolato al latte Versa la panna in una casseruola e cuoci a fuoco basso. Appena inizia a bollire, toglilo dal fuoco e aggiungi il cioccolato facendolo sciogliere ottenendo un composto liscio e denso. Lascialo raffreddare.
7. Con l'aiuto di una spatola, farcisci la torta con la ganache al cioccolato al latte e cospargila sulla parte esterna. Sciogli del cioccolato bianco a bagnomaria e fallo colare sulla torta.
8. Appoggia lo strato superiore sulla base e decora il contorno di ogni strato con i Ferrero Rocher.
9. FERRERO ROCHER è un marchio registrato di Ferrero S.p.A. Le ricette descritte sono intese



solo per uso domestico e la
loro realizzazione non dà
diritto all'uso del marchio.