# LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

## Torta Biancaneve e i sette nani

## Per tutti i bambini che amano le fiabe! Per il 2° compleanno di Erica.

**Difficoltà**
media

**Quantità**
12 persone

**Tempo**
120 minuti

**Ingredienti**

- Pan di spagna:
- Uova - 5
- zucchero 150 g
- farina - 150 g
- un pizzico di bicarbonato
- Crema Pasticcera
- latte - 500 ml intero
- uova - 2 intere
- zucchero –100 g
- amido – 45 g
- la buccia di un limone non trattato
- un pizzico di sale
- Questa è la ricetta del Bimby!
- Bagna
- Alchermes – mezzo bicchiere medio
- Acqua tiepida - un bicchiere medio
- Zucchero - 2 cucchiai
- Guarnizione
- Panna Per Dolci – 200 G
- Crema pasticcera - 2 cucchiai
- Cioccolato fondente - 1 tavoletta
- Personaggi per la guarnizione
- cioccolato a scaglie verde e colorato per i fiori

### Preparazione

Prendere una grossa ciotola, mettere le uova intere con lo zucchero. Montare con il frullatore per almeno 15 o 20 minuti, fino a che la massa sia bella spumosa e compatta. Aggiungere la farina setacciata, un pizzico di bicarbonato e amalgamare con la frusta a mano (non più frullatore) dal basso verso l'alto. Versare in una pirofila imburrata e infarinata e infornare nel forno statico per 25 m a 180° - 160°(diminuite se vi sembra alto, dipende un po' dal forno di ognuno!). Quando vedete che la torta è dorata e incomincia a staccarsi dalle pareti, è pronta! Da ricordare: niente lievito!! Nel frattempo che cuoce la torta potete fare la crema pasticcera che vi servirà per farcire! Prendete le uova e frullate per un pochino con lo zucchero, aggiungete l'amido e mischiate per bene con un pizzico di sale. Aggiungete il

latte scaldato con la buccia del limone e mescolate per bene. Ponete sul fuoco basso e girate fino ad addensare. Togliete e coprite con una pellicola trasparente. Fatela aderire perfettamente alla crema pressando con le mani, per evitare il formarsi della crosticina! Io l'ho fatta con il Bimby mettendo lo zucchero e la buccia del limone a tritare molto finemente. Ho aggiunto il latte, le uova, l'amido e il pizzico di sale e ho fatto andare per 7 m a velocità 4 e a 90° Intanto montate la panna per dolci fredda. Quando la crema è fredda ne prelevate 2 bei cucchiai e li mescolate alla panna che avete montato. Frullate ancora un po'. Mettete in frigo. Per fare la bagna prendete un mezzo bicchiere di alchermes e un bel bicchiere di acqua tiepida, aggiungete 2 cucchiai di zucchero e mescolate. A questo punto prendete la torta che sarà dorata e fredda e con un coltello a lama seghettata tagliate la torta in due parti. Sulla prima parte distribuite, con un cucchiaio, metà della bagna di liquore e la crema pasticcera. Coprite con l'altra parte di torta e bagnate con la rimanente bagna. Con l'aiuto di una spatola ricoprite di panna-crema e allisciate per bene. Infine con una sacca da pasticcere a bocchetta a stella fate tante palline vicinissime tanto da sembrare una nevicata!! Fate raffreddare e poi mettete in frigo. Io la faccio sempre il giorno prima! Ora resta la guarnizione. Ho posato le figure come descritte nella fiaba e ho infine aggiunto il cioccolato colorato per formare il prato e i fiori. Lo steccato e i legnetti li ho fatti con del cioccolato fuso. Se volete far felici i bambini provate!