

NAKED CAKE “BIANCO NATALE”

Una torta scenografica che ricorda i natali innevati grazie al cioccolato bianco e il morbido mascarpone. La decorazioni con casetta di ginger bread e gli abeti di rosmarino sono una idea originale per un dessert che è già un regalo.



PER DECORARE

zucchero a velo
rametti di rosmarino

INGREDIENTI:

PER LA BASE

200 g di farina 00,
200 g di zucchero semolato,
125 g di burro morbido,
2 uova
4 bacche di cardamomo verde,
1 cucchiaino
1/2 di lievito in polvere per dolci

FROSTING

250 g di mascarpone,
125 g di cioccolato bianco Emilia

CASSETTA DI PAN DI ZENZERO

375 g di farina 00
5 g di bicarbonato
75 g di miele
50 g di zucchero
1 uovo
50 g di burro morbido
1 pizzico di scorza di limone grattugiata
1 pizzico di cannella in polvere
1 g di chiodi di garofano in polvere
1 pizzico di zenzero macinato



Difficoltà
DIFFICILE



Preparazione
180 min



Porzioni
6

1

PREPARAZIONE TORTA

Nella ciotola della planetaria lavorare il burro e lo zucchero con il gancio a frusta, fino a quando il composto risulterà cremoso e

leggero. Incorporare un uovo alla volta e sbattere bene fino a quando saranno completamente amalgamate. Setacciare la farina e il lievito, unire il cardamomo polverizzato e mescolare con una spatola.

Versare il composto all'interno di uno stampo da 18 cm di diametro opportunamente imburrato e rivestito di carta forno. Fare cuocere nel forno già caldo a 160° per circa 1 ora. Verificare la cottura con la "prova dello stecchino", che dovrà risultare pulito.

CONSIGLIO

in mancanza di rosmarino si possono creare gli alberi di pan di zenzero.



Fare raffreddare la torta su una griglia per dolci e capovolgerla sul piatto da portata.

2 PREPARAZIONE CASSETTA DI PAN DI ZENZERO

In un contenitore mescolare la farina setacciata e il bicarbonato. Scaldare leggermente il miele e lo zucchero, avendo cura di non farli bollire. Nella ciotola della planetaria (o nel mixer, utilizzando le lame e procedendo ad impulsi) impastare utilizzando il gancio a k a bassa velocità, l'uovo, il burro ammorbidito, la scorza di limone, le spezie, la farina e il miele fino a quando si formerà un impasto lavorabile. A questo punto estrarre l'impasto dalla ciotola e rilavorare brevemente a mano, quindi formare la classica palla. Avvolgere l'impasto nella pellicola alimentare e fare riposare in frigorifero per almeno 1 ora.

Trascorso questo tempo stendere l'impasto su una spianatoia infarinata, portandolo a uno spessore di 4 mm. Con un coltellino appuntito disegnare le sagome per la casa di pan di zenzero e disporle su una teglia rivestita di carta forno tenendo cura di distanziarle tra loro. Cuocere in forno già caldo a 180° per 12 minuti poi lasciar raffreddare.

3 FROSTING

Tritare il cioccolato bianco e fonderlo nel microonde a potenza massima, mescolando ogni 20 secondi. Lasciare intiepidire il cioccolato. Nel frattempo mescolare il mascarpone con una frusta incorporando il cioccolato bianco fino a ottenere una glassa omogenea.

ora glassare la superficie della torta con il frosting formando uno strato abbastanza spesso e al centro "costruire" la casetta. Potete fissare le varie parti con colla alimentare o utilizzando stecchini di legno come sostegni. In fine spolverizzare la naked cake con zucchero a velo e decorare con rametti di rosmarino. Servite subito.