

BUNNY CAKE

Bunny Cake è una torta che richiama la forma del coniglio. Questo dolce è infatti un modo divertente per festeggiare la Pasqua: un'idea che sicuramente farà felice grandi e piccoli. La Bunny Cake è un dessert di ispirazione americana. Il procedimento è meno complesso di quanto si possa immaginare, ma la farcia di questo dolce richiede un lungo periodo di riposo in frigorifero, pertanto vanno calcolate 10 ore di tempo prima di servirlo. Potete ridurre i tempi di preparazione preparando il cremoso al cioccolato il giorno prima. Il risultato è scenografico: il cuore del dolce è formato da tre strati di pan di Spagna alla carote farcito con del cremoso al cioccolato bianco. L'effetto scenico è dato dalla copertura in pasta di zucchero e dalla decorazione con orecchie e occhi che richiamano in modo giocoso il coniglio.



PER LA DECORAZIONE

700 g pasta di zucchero

Qb margarina o crema al burro

INGREDIENTI:

PER IL PAN DI SPAGNA ALLA CAROTA

300 g uova

400 g zucchero moscovado

3 g cannella

3 g sale

255 ml olio girasole

500 g farina

7 g lievito

1 kg carote grattugiate

PER IL CREMOSO AL CIOCCOLATO BIANCO

385 ml latte

385 ml panna liquida

80 g zucchero semolato

150 g tuorli

10 g gelatina in fogli

750 g cioccolato bianco Zaini



Difficoltà
FACILE



Preparazione
20 min + 10
ore



Porzioni
8

1

Per preparare la Bunny Cake iniziate dal pan di Spagna alla carota. Prima di tutto grattugiate le carote, disponetele in una ciotola e tenetele da parte. Nel frattempo montate nell'impastatrice o con la frusta le uova, lo zucchero, la cannella e il sale. Aggiungete a filo l'olio. Infine aggiungete le carote grattugiate, la farina e il lievito fino

CONSIGLIO

E' importante ai fini della resa finale del dolce che stendiate con attenzione la crema al burro o il marzapane: entrambi funzionano come collante e isolante e servono per livellare la torta esternamente in modo che la pasta di zucchero aderisca bene.

ad ottenere un composto omogeneo. Disponete l'impasto in tre stampi imburrati e cuocete in forno per 20 minuti a 160 gradi.



- 2** Preparate ora il cremoso al cioccolato bianco: sciogliete in microonde o a bagnomaria il cioccolato e tenete da parte. Idratate la gelatina in acqua fredda. In una boule sbattete tuorli e zucchero semolato. In una casseruola fate bollire panna e latte insieme. Una volta portati a bollore aggiungete il composto di tuorli e zucchero e portate il tutto a 85 gradi. Mescolate ogni tanto per evitare la formazione di grumi.

Raggiunta la temperatura unite al composto la gelatina privata dell'acqua. Mischiate e aggiungete il cioccolato fuso. Amalgamate il tutto con un frullatore ad immersione e coprite con la pellicola a contatto. Fate riposare per 8 ore in frigorifero. Procedete poi con la farcitura: con l'aiuto di una spatola distribuite il cremoso su ogni disco di pan di Spagna, partendo dal basso, e man mano impilateli l'uno sull'altro. Lasciate libero dalla crema solo il disco superiore.



- 3** Ricoprite il dolce, dalla superficie ai lati, con la crema al burro o con il marzapane per evitare che la copertura di pasta di zucchero, che andrete a sovrapporre, si stacchi dal pan di Spagna. Mettete da parte. A questo punto su una spianatoia spolverata di zucchero a velo con un mattarello di plastica, meno poroso del legno, stendete la pasta di zucchero con una larghezza di circa 40 cm. Ricoprite la torta con il telo di pasta di zucchero e con un coltello tagliate l'eccesso, seguendo il bordo della torta. Non tagliate a filo del perimetro del dolce, in modo che possiate far rientrare la pasta di zucchero in eccesso; la torta deve essere completamente ricoperta e mai visibile in alcun punto. Ultimate la Bunny Cake con le decorazioni in pasta di zucchero e crema al burro: ricavate delle orecchie e degli occhietti che andranno a ricordare il muso di un coniglio.

