

EASTER CAKE

Ecco un dolce ricco e particolarmente adatto agli amanti del cioccolato perfetto per celebrare la Pasqua: la Easter Cake. È una torta a tre strati con pan di Spagna al cacao farcito con ganache al fondente. C'è anche una copertura a base di ganache e nella parte inferiore un anello di ovetti confettati applicati uno a uno. Una decorazione pasquale completata da una manciata di sprinke colorati. La Easter Cake è un dolce scenografico, ma abbastanza facile da realizzare: il pan di Spagna deve cuocere solo 20 minuti. I tempi di preparazione si allungano per via della ganache, che deve riposare due ore. Il cioccolato è il vero protagonista di questo dessert: non potrà che conquistarvi!



INGREDIENTI:

Per il pan di Spagna al cacao:

170 g burro
465 g zucchero semolato
6 uova
240 g farina
5 g lievito
5 g bicarbonato
2 g sale
65 g cacao amaro in polvere Zaini

Per la ganache fondente:

285 g cioccolato fondente
120 g panna
170 g burro

Per la decorazione:

q.b. Ovetti confettati
q.b. Sprinkle colorati



Difficoltà
FACILE



Preparazione
20 min + 3
ore



Porzioni
8

1

Per preparare la Easter Cake cominciate dalla ganache fondente, che vi servirà per farcire e coprire la vostra torta. Tritate il cioccolato, scioglietelo in microonde o a bagnomaria, aggiungete a filo la panna che

CONSIGLIO

Non eccedete con la ganache tra gli strati di pan di Spagna. La crema potrebbe infatti strabordare dai lati.

avrete portato a bollire. Una volta emulsionato il tutto aggiungete il burro fatto a pezzetti molto piccoli in modo da farli sciogliere bene. Mescolate fino a raggiungere un composto

liscio e lucido. Fate riposare la ganache per due ore a temperatura ambiente: dovrà essere come una crema.



- 2** Preparate ora il Pan di Spagna al cacao: montate nella planetaria lo zucchero con il burro a pomata e aggiungete al composto le uova una alla volta fino a ottenere un risultato omogeneo. Aggiungete le polveri (farina, sale, lievito, cacao e bicarbonato). Montate il tutto e aggiungete a filo l'acqua portata a bollire. Quando avrete un composto liquido e liscio dividetelo in tre stampi imburrati di diametro pari a 20 centimetri e infornate per 20 minuti a 160 gradi. Fate raffreddare il pan di Spagna e ponete i tre dischi ottenuti su un tagliere. Procedete quindi con la farcitura: sul primo e il secondo strato stendete uno strato di ganache fondente e aggiungete una manciata di cioccolato tritato che avrete messo da parte. Sovrapponete i tre strati l'uno sull'altro.



- 3** Con l'aiuto di una spatola ricoprite interamente la torta con la ganache. Passate ora alla decorazione finale: mettete la ganache al fondente che vi è rimasta in una sacca da pasticciare con beccuccio a stella e partite dalla base del dolce formando un anello. Posizionate poi gli ovetti confettati seguendo il bordo della torta. Ripetete la stessa azione sulla superficie del dolce o se preferite solo al centro della Easter Cake. Completate con una manciata di sprinkle.

