



CIAMBELLA HOMER SIMPSON

Difficolt: Difficile



Questa torta l'ho preparata per lo scorso compleanno di mio marito, ha 30 anni, ma ancora appassionato dei Simpson!!! Seguite il mio passo passo e la potrete realizzare anche voi.

- ciambella diametro 24cm.
- crema al cioccolato fatta con circa 500ml di latte
- pasta di zucchero in totale circa 600/700gr.
- rice krispies treats circa 500gr. per la faccia di Homer Simpson
- cioccolato plastico, il necessario per la bocca di Homer
- coloranti in polvere: azzurro, giallo, rosso, nero
- latte 100ml. per bagnare la torta
- zucchero al velo q.b.

lo ho realizzato una ciambella con la ricetta della torta madeira che trovate [qui](http://www.cosadecoriamo.it/cosacuciniamo/Ricetta?titolo=TORTA%20MADEIRA)

Ho preparato la crema al cioccolato seguendo [qui](#)

<http://www.cosadecoriamo.it/cosacuciniamo/Ricetta?titolo=CREMA%20PASTICCERA>> questa ricetta della crema pasticcera e aggiungendo del cioccolato fondente circa 80gr. Tagliare a metà la ciambella



E bagnarla su entrambi i lati con del latte



Farcirla con la crema al cioccolato



Ho realizzato lo "scheletro" della faccia di Homer con il rice krispies treats seguite <http://www.cosadecoriamo.it/cosacuciniamo/Ricetta?titolo=RICE%20KRISPIES%20TREAT>

S" >qui il passo passo

A questo punto ho scolpito con un coltellino affilato la faccia con l'incavo della bocca



L'ho ricoperta con la pasta di zucchero gialla



Mentre l'interno della bocca di rosso

E le labbra le ho modellate con il cioccolato plastico ed incollate sui bordi della bocca. Per incollare uso sempre un pennellino con dell'acqua.

Ricoprire la ciambella con la crema al cioccolato



Stendere la pasta di zucchero celeste e tagliarla tonda con un foro centrale



Con il coltellino creare a mano libera delle onde che andranno a simulare le colature della glassa
Posizionare la sfoglia sopra la ciambella e mettere dentro la faccia di Homer Simpson affamato
Io ho aggiunto la lingua sempre rossa, i denti, ho creato gli occhi: due sfere bianche con due puntini neri al centro,



il naso, le orecchie e i "capelli" con la pasta di zucchero nera. Incollato tutto sempre con dell'acqua (se l'avete potete utilizzare anche della colla alimentare, o miscelare all'acqua dello zucchero al velo, fino a raggiungere la consistenza della colla vinilica)



E la torta Ã¨ pronta per essere divorata, sempre se Homer ve ne lascerÃ un pezzettino!!!!
Ciaooooo
e alla prossima ricetta ;)

Ricette eseguite e fotografate da Emanuela Anselmi