



TORTA BARRETTA KINDER

Difficolt: Difficile



Questa Ã una delle torte che ho realizzato in pasta di zucchero a cui sono piÃ¹ legata, prima di tutto perchÃ© Ã la prima torta che ho realizzato per il compleanno di mio marito appassionato di barrette kinder e poi perchÃ© sono veramente soddisfatta del risultato ottenuto (vabbÃ me lo dico da sola!) ihihihhi

Qui vi propongo il tutorial di come realizzarla, sembra complicata, ma in realtÃ con un pÃ² di pazienza Ã fattibilissima!!!

Ho inserito un'infinite di foto solo per cercare di farvi capire al meglio tutti i procedimenti!!! ;)

Dosi: dosi per una teglia 31x23cm.

- cioccolato gocce, 4 cucchiari circa
- panna da montare 250ml.
- pasta di zucchero circa 1kg. tra bianca, marrone, rossa e nera

1 - PER LA TORTA MORETTA

- cacao amaro 55gr.
- farina di tipo 00 200gr.
- latte 140ml.

- olio di semi 70ml.
- zucchero 200gr.
- lievito per dolci 1 bustina
- uova 4 intere

2 - PER LA CREMA PASTICCERA

- farina di tipo 00, 4 cucchiaini non troppo colmi
- latte 660ml.
- tuorli 4
- zucchero 4 cucchiaini piÃ¹ o meno colmi
- vaniglia semi o essenza, ma Ã facoltativa

Innanzitutto procedere alla realizzazione della torta moretta seguendo il passo passo [qui](http://www.cosadecoriamo.it/cosacuciniamo/Ricetta?id=111)

Poi preparare la crema pasticcera seguendo [qui](http://www.cosadecoriamo.it/cosacuciniamo/Ricetta?id=52) la ricetta;

al completo raffreddamento della crema aggiungere le gocce di cioccolato

Una volta che abbiamo le preparazioni base pronte procediamo al tutorial dell'assemblaggio:

Tagliare la calotta superiore della torta, dobbiamo ottenere una superficie perfettamente piatta

Una volta che abbiamo le preparazioni base pronte procediamo al tutorial dell'assemblaggio:



Dividere a metÃ perfetta il pan di spagna

A questo punto poichÃ© la mia teglia ha gli angoli smussati e in questo caso non vanno bene, rifilarli per avere anche questi perfettamente dritti (se voi avete una teglia perfettamente rettangolare questo passaggio potete saltarlo)



Ora dobbiamo creare gli strati della torta da poter farcire, questo procedimento lo realizziamo in entrambe le met  del pan di spagna



Iniziamo subito con il capire come dovrebbe diventare la torta per poter modellare il nostro pan di spagna, mettiamo due strati uno sopra all'altro, l'ultimo strato deve dare l'idea della tipica forma della barretta quindi va tagliato in questo modo, smussando leggermente i lati interni.

Ora possiamo procedere alla farcitura

Disponiamo il primo strato di pan di spagna nel vassoio, solitamente questo tipo di torta non ha bisogno della bagna, in quanto   umida di suo, per renderla ancora pi  gustosa ho spalmato lo



strato con la Nutella e poi farcito con la crema pasticcera



Sovrapponiamo il secondo strato e spalmiamo di nuovo con la Nutella



Per poter farcire il secondo strato in maniera piú precisa possibile, avvicinare al vassoio le due parti di pan di spagna che andranno a comporre il terzo strato, cosí riusciamo a capire le misure, procediamo alla facitura con la crema pasticcera



Sovrapponiamo l'ultimo strato
E ricopriamo la torta con la panna montata



Mettiamo in frigo a rassodare. Io di solito la farcitura la faccio il giorno prima e il giorno in cui mi serve la torta realizzo la decorazione di pasta di zucchero, in questo modo la torta riesce a insaporirsi molto meglio.

Iniziamo a stendere la pasta di zucchero marrone con uno spessore di circa 2-3 mm. e adagiamola sulla parte iniziale della barretta dove si trova la scanalatura, cercando con molta delicatezza di far aderire la pasta alla torta



A questo punto stendere la pasta bianca e adagiarla dalla parte opposta, poich  deve dare l'idea della carta strappata, con le mani, in maniera casuale realizziamo dei piccoli strappi sulla pasta e

cerchiamo di mantenerli in forma piegati.

Stendiamo la pasta rossa leggermente piÃ¹ sottile e realizziamo le onde tipiche della carta della barretta a mano libera con un coltellino, ovviamente la parte superiore deve avere le onde quella inferiore deve essere dritta da poter adagiare sulla base della torta. Incollarla con l'aiuto di un pennellino e dell'acqua sulla pasta bianca



Per realizzare la scritta dobbiamo calcolare lo spazio che abbiamo sopra la nostra torta e prendendo il logo originale da internet lo stampiamo a misura e ritagliamo le singole lettere, ci serviranno da "stampo" per le lettere in pasta di zucchero



Incollare anche queste sopra la torta con un filo di acqua

Sulla parte davanti della torta, ritagliare un rettangolo di pasta di zucchero bianca leggermente piÃ¹ piccolo della dimensione effettiva della torta, rappresenterÃ il ripieno al latte della barretta.



E con un coltellino incidiamo delicatamente il logo presente sulla cioccolata e lucidiamolo con un pennellino e dell'acqua.

La torta Ã pronta per essere gustata, bellissima e buonissima!!!!

Dai provateci anche voi, vedrete che soddisfazione!





Copyright <http://www.cosacuciniamo.it> 2013 - All Rights Reserved.
Ricette eseguite e fotografate da Emanuela Anselmi