

## Torta con stelle filanti

[Del 21/02/2009 | Sezione: [Frutta & dolci](#) | Categoria: [Torte](#)]

**Ingredienti:** per 8 persone: 3 dischi di pan di spagna di circa 20 cm di diametro (400 g), 2 uova intere, 2 tuorli, 150 g di zucchero semolato, 3 cucchiaini di amido di mais (maizena), 500 ml di latte, 1 bustina di vanillina, 30 g di burro, 30 g di mandorle spellate, 30 g di amaretti, 1 pizzico di sale fino; per decorare: 300 ml di panna da montare, 80 g di zucchero a velo, 300 g di pasta di mandorle, 3 - 4 gocce di colorante alimentare (rosso, verde, blu, giallo).

Scaldate il forno a 180°. Allargate le mandorle in una teglia e tostatele 3 minuti nel forno, mescolandole spesso con un cucchiaino di legno. Sminuzzatele nel frullatore insieme agli amaretti. Versate in un tegamino due uova intere, i tuorli, il sale e 100 g di zucchero semolato. Montateli 10 minuti con la frusta a mano oppure 5 con quella elettrica. Incorporatevi la maizena, montando con la frusta. Unite il latte caldo, poco per volta, mescolando con il cucchiaino di legno. Mettete il tegame sulla fiamma bassissima e cuocete 10 minuti, sempre mescolando con il cucchiaino di legno: la crema deve addensarsi ma senza raggiungere la piena ebollizione. Appena inizia il bollore, allontanate qualche secondo il tegame dal fuoco. Togliete dal fuoco il recipiente, incorporate alla crema il burro, mescolando, poi aggiungete il trito di mandorle e amaretti, mescolate e lasciate raffreddare. Versate in un tegamino 50 g di zucchero semolato, ½ bicchiere di acqua e la bustina di vanillina. Portate a bollore il composto e lasciate bollire 10 minuti a fuoco medio, fino a quando lo sciroppo sarà ridotto della metà. Lasciatelo raffreddare. Nel frattempo sistemate su un piatto da portata il primo disco di pan di spagna e inumiditelo con metà dello sciroppo alla vaniglia. Distribuite sopra il disco metà della crema e coprite con il secondo disco, facendolo aderire. Inumiditelo con lo sciroppo rimasto e spalmatelo con la crema restante. Coprite con il terzo disco. Tenete in frigo, coprendo con pellicola, almeno 60 minuti. Montate in una ciotola, 10 minuti con la frusta a mano oppure 5 con quella elettrica, la panna molto fredda con 60 g di zucchero a velo. Per montare meglio la panna, tenete ciotola e frusta (pulite e asciugate) 10 minuti nel freezer. Spalmate 2/3 della panna sulla superficie e anche sul bordo della torta, aiutandovi con la lama di un coltello tenuta piatta. Introducete la panna rimasta in una tasca da pasticciere. Formate un cordoncino sull'orlo della torta, lasciando cadere la panna dalla tasca a ciuffetti ravvicinati. Tenete in frigo la torta almeno 30 minuti. Dividete la

pasta di mandorle in 4 parti uguali. Colorate ogni parte con un colorante diverso. Unite prima una sola goccia, impastate per distribuire il colorante in modo uniforme, controllate il colore: se l'intensità non è quella desiderata, ripetete l'operazione aggiungendo altro colorante. Stendete con il mattarello i pezzi di pasta di mandorle allo spessore di 2 mm, sul piano di lavoro spolverizzato di zucchero a velo. Spolverizzate le 4 sfoglie con poco zucchero a velo e arrotolatele. Tagliate ogni rotolino a tocchetti larghi 8 - 10 mm. Srotolate i tocchetti formando delle tagliatelle che distribuirete sulla superficie della torta, alternando i colori: devono sembrare stelle filanti colorate. Servite. Se non vorrete utilizzare i coloranti alimentari in fialetta, potrete usare gocce di liquore o sciroppo: alchermes per il rosso, menta per il verde, curacao per il blu. Per il giallo, usate un pizzico di zafferano diluito in pochissima acqua. Se la torta non deve essere consumata dai bambini, profumate lo sciroppo, oltre che con la vanillina, anche con un bicchierino di liquore amaretto.

[ [Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#) ]