

Categoria: Dolci e Desserts - Torte



Informazioni Generali

Preparazione: 60 min **Cottura:** 60 min **Dosi per:** 10 persone
Costo: Basso **Difficoltà:** Media

La stella di Natale è un morbido pandispagna farcito con una profumata crema all'arancia.

La glassa che ricopre la stella di Natale è formata da zucchero a velo, colorante alimentare e acqua: questi ingredienti formeranno una glassa setosa che servirà a ricoprire la torta e a conferirle un bel colore rosso brillante.

Le candide decorazioni, sono fatte con albume montato a neve mischiato con zucchero a velo.



Per l'impasto

- » Farina 150 gr
- » Sale 1 pizzico
- » Uova 6
- » Vanillina 1 bustina
- » Zucchero 150 gr

Per la crema di farcitura

- » Arance la scorza di una
- » Fecola di patate o maizena 60 gr
- » Latte 500 ml
- » Uova 6 tuorli
- » Vanillina 1 bustina
- » Zucchero 150 gr

per la crema di ricopertura

- » Acqua calda q.b.
- » Coloranti alimentari rosso q.b.
- » Zucchero a velo 200 gr

Per decorare

- » Uova 2 albumi
- » Zucchero a velo 120 gr

Per la bagna

- » Acqua 50 ml
- » Zucchero 100 gr
- » Arance il succo di due

Preparazione



Preparate il pandispagna con le dosi indicate (1), seguendo la ricetta che troverete cliccando [qui](#). Versate il composto in uno stampo a stella precedentemente imburrato e infarinato (2) e infornate per 40 minuti circa a 180 gradi. Nel frattempo preparate una crema pasticcera con le dosi indicate, seguendo la preparazione indicata [qui](#), alla quale aggiungerete la scorza grattugiata di arancia (3).



Una volta che la crema sarà pronta (4), trasferitela in un contenitore largo e basso, quindi lasciatela raffreddare coprendola con della pellicola trasparente che posizionerete a contatto con la crema stessa. Preparate la bagna (5) sciogliendo lo zucchero nell'acqua e aggiungendo poi il succo filtrato di arancia. Quando il pandispagna sarà cotto apritelo a metà.



Spennellate l'interno dei due pandispagna con la bagna preparata (7) e, aiutandovi con una spatola, spalmate la crema all'arancia sulla base della torta (8), quindi ricopritela con l'altra metà (9). Con un coltello dalla lama liscia, livellate bene la crema sui lati della torta, in modo che le pareti laterali siano ben lisce.



A questo punto preparate la glassa che vi servirà per la ricopertura della torta. Mettete in una ciotola lo zucchero a velo e aggiungeteci dell'acqua calda, quanto basta per rendere il composto piuttosto liscio ma denso (10). Unite il colorante rosso che potrà essere in polvere o in gocce (se fosse in polvere scioglietelo in una piccola quantità di acqua calda) (11) e mescolate bene per ottenere un colore omogeneo (12).



Prima di passare alla ricopertura, posizionate sotto la torta un vassoio o una placca da forno in modo che la glassa in eccesso vi cada all'interno evitando di sporcare il piano di lavoro e possa essere facilmente recuperata (13). Spalmate bene la glassa, anche sui lati della torta, quindi lasciatela asciugare (14), poi trasferitela su di un piatto da portata e procedete con la decorazione, utilizzando il composto ottenuto unendo due bianchi d'uovo montati a neve insieme allo zucchero a velo. Il composto dovrà risultare molto denso (15), quindi se necessario unite qualche cucchiaino di zucchero a velo in più. Utilizzando una tasca da pasticciere munita di bocchetta a stella, decorate la torta come in fotografia oppure come preferite, aggiungete qualche confettino argentato e ...tanti auguri!

Consiglio

Per rendere la torta più gustosa e profumata, potete aggiungere alla bagna un bicchierino di liquore come il Cointreau, o il Grand Marnier.

