

Torta per la Festa del papà decorata a tema

Autore: francesca

Data: 08 Marzo 2013



Che ne dite di celebrare la [Festa del papà](#) con una torta? Non una qualunque, è chiaro, ma a forma di camicia! Il lavoro è un po' laborioso, ma ne vale certamente la pena!

Torta per la Festa del papà: ingredienti

Per l'impasto

- 160 g di farina 00
- 100 g di amido
- 6 uova (a temperatura ambiente)
- 100 g di burro
- 200 g di zucchero
- 1 bustina di vanillina
- Scorza di limone (non trattato)
- 1 bustina di lievito per dolci
- Un pizzico di sale

Per la farcitura

- 500 ml di latte
- 3 tuorli e 1 uovo
- 4 cucchiaini di zucchero
- 3 cucchiaini di farina
- 1 limone

Per la bagna

- 120 g di acqua
- 70 g di zucchero
- 40 g di rum

Per la decorazione

- 30 ml di acqua
- 5 g di gelatina
- 50 g di miele
- 450 g di zucchero a velo

Torta per la Festa del papà: preparazione

1. Prima di tutto preparate la crema pasticcera sbattendo con la frusta elettrica i tuorli e l'uovo con lo zucchero.
 2. Quando il composto sarà diventato omogeneo, versate la farina poco alla volta mescolando continuamente.
 3. Versate il latte a temperatura ambiente a filo.
 4. Quando il composto risulterà liscio, aggiungete la buccia di limone, precedentemente lavata.
 5. Versate in un pentolino e fate cuocere a fuoco lento, mescolando continuamente fino a quando la crema non sarà più densa.
 6. Una volta pronta togliete la buccia di limone.
 7. A questo punto potete preparare il pan di spagna sbattendo i tuorli con 3 cucchiaini di acqua bollente.
 8. Aggiungete 80 gr di zucchero, sale, vanillina e limone.
 9. Da parte montate gli albumi con lo zucchero restante a neve fermissima e incorporate ai tuorli con una spatola, con movimenti dall'alto al basso.
 10. Aggiungete la farina poco alla volta, poi l'amido, il lievito e il burro fuso.
 11. Imburrate e infarinate uno stampo rettangolare e infornate per 20 minuti a 170°C.
 12. Per la bagna, fai bollire l'acqua con lo zucchero. Poi lascia raffreddare e aggiungi il rum.
 13. Dividete la torta in due e bagnate con la bagna, poi farcite con la crema pasticcera.
 14. Per la pasta di zucchero fate ammollare la gelatina in acqua fredda e una volta ammorbidita mettetela sul fuoco con 30 g di acqua e il miele.
 15. Portate il tutto allo stato liquido, senza far bollire.
 16. Versate lo zucchero a velo e poi il composto liquido in un'impastatrice e lavorate fino a quando il composto non diventa una palla. Poi lavoratelo ancora un po' con le mani.
 17. A questo punto, dividete in due l'impasto e stendete una parte su un piano in modo da creare uno strato per ricoprire la torta.
 18. Con quello che avanza, invece, potete creare i bottoni, il colletto e la cravatta. Per colorare la pasta di zucchero basta aggiungere il colorante alimentare.
-

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/festivita/torta-per-la-festa-del-papa-decorata-a-tema/>

Generato il 30/04/2025