

Halloween: torte per le feste dei bambini

Autore: francesca

Data: 26 Novembre 2010



Ecco alcune idee carine e golose che potete copiare per rendere speciale il vostro Halloween. La base per fare la torta è sempre la stessa, quindi fate la torta con la ricetta che usate di solito così andrete sul sicuro, se avete poco tempo potete anche acquistare un preparato pronto di quelli che si devono solo infornare oppure acquistate un pan di Spagna di pronto.

Per realizzare delle [torte decorate di Halloween](#) servono degli ingredienti di base che potete mixare a piacere in base al disegno che volete fare.

- **Crema pasticcera** o al cioccolato se volete fare un ripieno.
- **Panna** fresca da montare di buona qualità (non spray perché si smonta subito) e che potete colorare o con il cacao o con i coloranti alimentari.
- **Glassa** pronta, anche questa potete poi colorarla a piacere
- **Cioccolato** fuso che è ottimo per fare le coperture.
- Biscottini, **caramelle** pronti per rendere le decorazioni più precise e rapide
- **Marshmallow fondant** o marzapane se volete fare le torte con le coperture, in questo caso tra la torta o la sfoglia che farete dovete mettere uno strato sottile di marmellata per farla

aderire bene.

Le torte a forma di zucca potete farle con gli appositi stampi, oppure sovrapponendo due ciambelle (quelle per fare le corone di riso con i bordi decorati), poi decorate con glasse e fate asciugare. Divertitevi a creare delle **torte di Halloween** bellissime e buone, perché ingredienti di ottima qualità e gusti personali non devono mai passare in secondo piano.

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/cucina/halloween-torte-per-le-feste-dei-bambini/>

Generato il 30/04/2025