

Ingredienti

Per la base:

1 pan di spagna con 20 uova

Per la crema:

10 uova per la crema pasticcera

300ml di panna

200g di cioccolato al latte

5 bicchieri di latte

4 cucchiai di cacao dolce

Per il topping:

200ml di panna fresca

1,7kg di pasta di zucchero

colori alimentari

per le gambe e le braccia:

250g di cioccolato al latte

170g di McVitie’s Digestives ai Fiocchi d’Avena

70 nocciole

Preparazione

Sciogliere il cioccolato al latte, tritare le nocciole e i biscotti; mettere tutto in una ciotola e impastare bene e con questo

impasto formare le gambe, le scarpe e le braccia.

Fare le mani con la pasta di zucchero, aggiungere il braccio di cioccolato e fissare con uno stuzzicadenti.

Ricoprire braccia e gambe con la pasta di zucchero.

Con il resto del cioccolato fare due cerchi di supporto da mettere in fondo alle gambe, rivestiti con la pasta di zucchero marrone.

Preparare il pan di spagna come da ricetta base.

Fare la crema pasticcera come da ricetta base, unire il cioccolato sminuzzato, girare con un cucchiaio di legno per farla sciogliere, quindi spegnere il fuoco e farla raffreddare coprendo la casseruola con della pellicola trasparente.

Montare la panna ed unirla alla crema ormai fredda.

Preparare la bagna mescolando latte caldo con il cacao.

Tagliare il pan di spagna in tre strati, mettere il primo strato sul vassoio e bagnarlo con la bagna di latte e cacao.

Mettere metà crema, mettere sopra il secondo strato di pan di spagna, bagnare di nuovo e mettere il resto della crema.

Mettere infine il terzo strato di pan di spagna.

Rifilare i bordi, stringendolo in fondo di circa 2 cm.

Con la pasta tolta, formare sopra la forma della bocca e le sopracciglia.

Mettere in frigo a riposare per qualche ora.

Coprire con la panna, stendere la pasta di zucchero e ricoprire la torta.

Aggiungere gli occhi, la lingua, la cravatta e il naso.

Con lo strumento a pallina premere sulla pasta di zucchero a distanza irregolare per formare le bolle.

http://www.ricettegustose.it/Dolci_e_decorazioni_html/Torta_spongebob_pasta_di_zucchero.html