

Ingredienti

Per la base:

1 disco di pan di spagna da 35 cm

4 uova di crema

200ml di panna fresca

gocce di cioccolato

biscotti McVitie’s Original Digestive

due bicchieri di latte

1 cucchiaio di cacao

per la testa:

300g di panettone

80gr di cioccolato al latte

per la copertura e decorazione:

200ml di panna

800gr di pasta di zucchero bianca

poca pasta di zucchero nera, rossa e arancione

pasta di gomma nera per la scopa e il cappello

Preparazione

Preparare lo zuccotto di base: mettere il pan di spagna sopra un foglio di pellicola trasparente.

Sciogliere il cacao nel latte e bagnare la base di pan di spagna, poi con l’aiuto della pellicola, mettere il pan di spagna in una

ciotola, togliendo il pan di spagna in eccesso, che servirà per fare la chiusura.

Mettere sul fondo qualche cucchiaio di crema, poi uno strato di biscotti.

Mettere qualche cucchiaio di panna montata e un pochino di gocce di cioccolato.

Continuare così fino ad esaurimento degli ingredienti.

Mettere il pan di spagna tenuto da parte e coprire con la pellicola trasparente.

Mettere lo zuccotto in freezer per qualche ora.

Sciogliere il cioccolato al latte a bagnomaria o nel forno a microonde.

Sbriciolare il panettone ed unirlo al cioccolato, mescolando tutto.

Coprire una ciotolina piccola con la pellicola trasparente e riempirla con il composto.

Estrarre con l'aiuto delle pellicola, ripetere l'operazione per fare l'altra metà, poi sovrapporle formando una palla.

Mettere in frigo, il tempo necessario per far rapprendere il cioccolato.

Estrarre lo zuccotto dal freezer, e la palla dal frigo, togliere la pellicola e ricoprire con panna montata a neve fermissima.

Stendere la pasta di zucchero bianca e ricoprire le due torte.

Sovrapporre le due torte, aggiungere la sciarpina, due cerchietti per gli occhi, il naso e la bocca.

Completare con la scopa e il cappello in pasta di gomma, preparato, usando come forma del cappello la stessa ciotolina della testa.

A differenza del corpo, una volta tagliata la torta, la testa dovrà essere tenuta a temperatura ambiente, in modo tale che, sia cioccolato che panettone, possano essere più morbidi.

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