

Torta leone

24 porzioni



media

● up to 60 Min.



Ingredienti:

Cosa ti serve per l'impasto:

2 confezioni di Preparato per
Torta Margherita
250 g burro
6 uova
160 ml latte
scorza grattugiata di una arancia
1 cucchiaino di cacao amaro

Per farcire e decorare:

1 confezione di Preparato per
Mousse al cioccolato
150 g panna acida
50 ml latte
120 ml succo d'arancia
Matite al cioccolato

- 1 Fodera con carta da forno il fondo di una tortiera a cerchio apribile diametro 30 cm e una lastra da forno.
- 2 Versa in una terrina capiente le miscele, il burro, le uova, il latte e la scorza d'arancia. Lavora con lo sbattitore elettrico alla massima velocità per circa 4 minuti, fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.
- 3 Versa l'impasto nella tortiera (serbandone 50 g) e livella con il dorso di un cucchiaio.
- 4 Incorpora a 50 g di impasto, il cacao e una bustina di zucchero al velo e forma 3 dischi di impasto del diametro di circa 7 cm sulla lastra da forno.
- 5 Cuoci prima i dischetti sul ripiano medio (alto per forno a gas) del forno preriscaldato (elettrico: 175°C, ventilato 165°C, a gas:190°C) per 5-7 minuti; sfornali e lascia raffreddare.
- 6 Cuoci la torta sul ripiano inferiore (medio del forno a gas) alla stessa temperatura per 50-60 minuti.

- 7 Prepara la mousse con la panna acida e il latte mescolando e, poi sbattendo alla massima velocità per 3 minuti.
- 8 Taglia la torta raffreddata in due strati, posiziona lo strato inferiore su un piatto da portata, bagna la superficie con metà del succo d'arancia, distribuisci la mousse, bagna la parte tagliata del secondo strato con il succo rimasto e ricomponi la torta.
- 9 Taglia una piccola parte da due biscotti e appoggiali sulla torta creando il muso del leone, con le matite al cioccolato delinea i contorni del muso, la criniera, il naso, la lingua e gli occhi del leone.
- 10 Taglia il biscotto rimasto a metà e posiziona le due metà sulla criniera creando le orecchie del leone e decorale con le matite.
- 11 Conservare il prodotto in frigorifero e consumarlo entro 48 ore.