

DOLCI E DESSERT

Torta spiritosa

DOSI

10 persone

PREPARAZIONE

30 min

Ingredienti per 10 persone

Pan di Spagna di 30 cm di diametro	1
Marmellata	1 vasetto
Zucchero a velo	100 g
Nutella	100 g
Decorazioni varie (pastiglie colorate di cioccolato o altro)	

Preparazione

- 1 Dividete orizzontalmente il pan di spagna in 3 dischi. Frullate la marmellata con 2 cucchiaini di acqua e spalmatela sui due dischi inferiori. Ricomponete il pan di spagna coprendo con il terzo disco.
- 2 Diluite lo zucchero a velo con un cucchiaino d'acqua fino ad avere una crema abbastanza densa. Spalmatela sulla torta per disegnare la faccia, lasciando libera la zona dei capelli.
- 3 Decorate la glassa a piacere prima che asciughi. Potete disegnare la bocca con delle pastiglie di cioccolato o con delle candeline, nel caso di un compleanno.
- 4 Usate delle striscette di frutta candita sulle guance. Spalmate la nutella in modo da disegnare la capigliatura e striatela con i rebbi di una forchetta.
- 5 Lasciate il dolce a temperatura ambiente fino al momento in cui lo servite.