

**TORTA DI CARNEVALE FARCITA  
CON STRATI COLORATI DI  
RICOTTA DI SOIA E CIOCCOLATO,  
RICOPERTA DA MASCARPONE VEG ,  
FIORI EDULI E GRANELLA DI  
ARACHIDI**



Viaggi&AssaggiFelici

**□TORTA DI CARNEVALE FARCITA CON STRATI COLORATI DI RICOTTA DI SOIA E CIOCCOLATO, RICOPERTA DA MASCARPONE VEG , FIORI EDULI E GRANELLA DI ARACHIDI**

**🎉TORTA DI CARNEVALE FARCITA CON STRATI COLORATI DI RICOTTA DI SOIA E CIOCCOLATO, RICOPERTA DA MASCARPONE VEG , FIORI EDULI E GRANELLA DI ARACHIDI**



🎉 **TORTA DI CARNEVALE FARCITA CON STRATI COLORATI DI  
RICOTTA DI SOIA E CIOCCOLATO, RICOPERTA DA  
MASCARPONE VEG , FIORI EDULI E GRANELLA DI ARACHIDI**



🎉 TORTA DI CARNEVALE FARCITA CON STRATI COLORATI DI RICOTTA DI SOIA E CIOCCOLATO, RICOPERTA DA MASCARPONE VEG , FIORI EDULI E GRANELLA DI ARACHIDI



🎉 TORTA DI CARNEVALE FARCITA CON STRATI COLORATI DI RICOTTA DI SOIA E CIOCCOLATO, RICOPERTA DA MASCARPONE VEG , FIORI EDULI E GRANELLA DI ARACHIDI





**🌸 TORTA DI CARNEVALE FARCITA CON STRATI COLORATI  
DI RICOTTA DI SOIA E CIOCCOLATO, RICOPERTA DA  
MASCARPONE VEG , FIORI EDULI E GRANELLA DI ARACHIDI**

*La **torta di Carnevale** è un dolce farcito e divertente , realizzato con una base di **molly cake** (ricetta originale americana della torta al pan di spagna), la soffice base per torta che si prepara in pochissimo tempo e non necessita di essere bagnata, l'ho farcita con **STRATI COLORATI** DI una semplice e deliziosa **crema di ricotta VEG** con gocce di cioccolato fondente. Esternamente la torta l'ho rivestita da **MASCARPONE VEG** , fatto con panna di soia montata e yogurt di*

*soia e ricoperta da fiori eduli colorati e granella di arachidi !!!*

*La torta di Carnevale con la sua magia di colori è in grado di rallegrare ogni festa. Già nel suo aspetto infatti questa torta completa la festa in maniera eccellente. Si tratta di un dolce imponente, nello stile *rainbow cake*, ma certamente più semplice da preparare.*

**Ingredienti per uno stampo a cerniera da 18-20 cm ( io ho fatto 2 basi Molly Cake, alle quali ho tolto le calotte superiori)**

**Per ogni Molly Cake:**

- 200 gr di farina 0
- 120 ml panna di soia montata ( in fondo all'articolo la mia ricetta per farla in casa in 5 minuti)
- 140 ml di latte di soia
- 50 gr di olio di riso o semi
- 140 gr di eritritolo ridotto a velo
- 15 gr di amido di mais
- 8 g di lievito naturale a base di cremor tartaro+ 1/2 cucchiaino di bicarbonato + un cucchiaio di aceto di mele
- 1 pizzico di sale

**Per la Crema di Ricotta:**

- 500 gr di ricotta di soia ( in fondo all'articolo la mia ricetta )
- 150 gr di eritritolo a velo
- 70 gr di gocce di cioccolato fondente
- per colorare rosso : ciliegie o barbabietola o pomodoro
- per colorare rosa : fragole
- per colorare marrone : polvere di caffè, di cioccolato ,

**di cacao oppure di orzo**

- per colorare **arancione** : **arancia o mandarino o carota**
- per colorare **giallo** : **ananas o zucca o melone o zafferano**
- per colorare **verde** : **the' verde matcha o menta o alghe**
- per colorare **blu** : **mirtilli**
- per colorare **nero** : **carbone vegetale**

## **Per Ricoprire ( MASCARPONE VEG +DECORAZIONI) :**

- 300 g di yogurt di soia
- 250 gr di **panna di soia montata ( in fondo all'articolo la mia ricetta per farla in casa in 5 minuti)**
- **fiori eduli**
- **granella di arachidi / mandorle**

## **Preparazione**

- **PREPARARE LA BASE MOLLY CAKE** : In una ciotola montate la panna vegetale con le fruste elettriche, fino a che sarà ben soda. In una seconda ciotola versate la farina, l'amido di mais,eritritolo, il lievito e il sale e date una prima mescolata. Aggiungete poi il latte di soia e l'olio e amalgamate bene il tutto fino a che non avrete ottenuto un composto perfettamente liscio.Incorporate la panna montata al resto dell'impasto compiendo dei movimenti dal basso verso l'alto per smontare il meno possibile il vostro composto.Infine Aggiungere all'impasto, immediatamente prima di infornare, **la punta di un cucchiaino di bicarbonato insieme a un cucchiaino di aceto di mele aiuterà il nostro dolce a diventare alto e soffice.**Inforniamo :Foderate il fondo e i bordi di una tortiera di carta forno e versatevi l'impasto,



livellandolo bene con la spatola. **FORNO**: Infornatela in forno statico preriscaldato a 180°C per 60-65 minuti o fino a che sarà dorato e perfettamente cotto all'interno. **FRIGGITRICE AD ARIA** :175 ° per 45 minuti ( comunque minimo 40 minuti, fate sempre la prova stuzzicadenti) Una volta pronta sfornate la vostra molly cake e lasciatela raffreddare completamente prima di farcirla.

- **PREPARARE LA CREMA DI RICOTTA** :dopo aver fatto colare bene la ricotta di soia nella fucella poi trasferitela in una ciotola capiente, aggiungete eritritolo a velo e montatela con le fruste, fino ad ottenere una crema liscia. In ultimo aggiungete le gocce di cioccolato.Dividete la crema in tante porzioni che poi " COLORETE " con quello che avete a disposizione , per creare i vari strati colorati.
- **FARCIRE LA TORTA** :Riprendete le 2 torte raffreddate , eliminare le calotte superiori ed i contorni ( in modo da lasciare solo i pan di spagna morbidi )Capovolgere la prima in modo che la parte superiore diventi la base .Tagliate ogni torta in 3 dischi, utilizzando un coltello a lama lunga, o filo interdentale. Sistemate il primo disco ( la parte superiore) su un piatto da portata, farcite con la prima crema di ricotta colorata, poi sistemate il secondo disco e continuate a farcire anche questo, con un'altra crema colorata .Terminate sovrapponendo il terzo disco di torta e farcite anche questo. Poi tagliate la seconda torta e farcire allo stesso modo continuando a sovrapporre gli strati sopra alla prima, formando una torta unica.
- **RIVESTIRE LA TORTA E DECORARE** :Fare colare lo yogurt di soia in un colino a maglie strette per almeno una notte: più a lungo sarà il tempo di gocciolamento, più compatto sarà il mascarpone.A questo punto, riponete la crema di yogurt di soia ottenuta in una ciotola( il siero può essere usato per altre preparazioni come polpette o pizza )Preparare la panna vegetale , che potrete

dolcificare leggermente con eritritolo o altro dolcificante e Incorporatela allo yogurt di soia sgocciolato. Insaporire eventualmente con un pizzico di sale. Il mascarpone vegetale è pronto e utilizzatelo per rivestire completamente la torta. Terminate cospargendola con fiori eduli colorati , che andranno a rivestirla completamente e poi granella di arachidi o mandorle.

*Se ti è piaciuta questa ricetta e/o la riprodurrai ,fammelo sapere con un #like o un commento qui sotto l'articolo e nel mio gruppo facebook !!!*

*Condividila sui social usando i tasti in cima e in fondo all'articolo oppure lasciami un commento! Per te è un clic, per me una grandissima soddisfazione!*

**E NON DIMENTICARE DI ISCRIVERTI AL MIO GRUPPO FACEBOOK !!!**

*Se vi va di seguire le altre mie ricette dolci e salate o pubblicare le vostre potete iscrivervi anche a :*

*☐alle newsletter di questo blog*

<https://page.co/PD3nai>

*☐mio gruppo Facebook **Viaggi&AssaggiFelici***

[facebook.com/groups/viaggiassaggifelici.blog](https://www.facebook.com/groups/viaggiassaggifelici.blog)

*☐seguirmi su Pinterest*

<http://www.pinterest.com/viaggiassaggifelici/blog>

[" PANNA DI SOIA "](#)

[" RICOTTA DI SOIA "](#)