


**Torta Molly Cake soffice
Profumata ai fiori, con base
di crumble di frutta e
farcita con creme
aromatizzate ai petali di
rosa , lavanda e vaniglia e
ricoperta da panna di soia e
cioccolato bianco.**



🍰 Torta Molly Cake soffice Profumata ai fiori,
🌱 con base di crumble di frutta e farcita con
🌱 creme aromatizzate ai petali di 🌹 rosa , 🌿
lavanda e 🌸 vaniglia e ricoperta da 🥄 panna
di soia e cioccolato bianco.

Viaggi&AssaggiFelici

🍰 Torta Molly Cake soffice Profumata ai fiori, 🌱 con base di crumble di frutta e farcita con 🌱 creme aromatizzate ai petali di 🌹 rosa, 🌿 lavanda e 🌸 vaniglia e ricoperta da 🍴 panna di soia e cioccolato bianco.




Viaggi&AssaggiFelici

BY KRIZIA

BY KRIZIA

🍰 Torta Molly Cake soffice Profumata ai fiori, 🌿 con base di crumble di frutta e farcita con 🌿 creme aromatizzate ai petali di rosa, 🌿 lavanda e 🌸 vaniglia e ricoperta da 🍴 panna di soia e cioccolato bianco.



🍰 Torta Molly Cake soffice Profumata ai fiori, 🌱 con base di crumble di frutta e farcita con 🌱 creme aromatizzate ai petali di 🌹 rosa, 🌿 lavanda e 🌸 vaniglia e ricoperta da 🥄 panna di soia e cioccolato bianco.



Viaggi&AssaggiFelici

🍰 Torta Molly Cake soffice Profumata ai fiori, 🌱 con base di crumble di frutta e farcita con 🌱 creme aromatizzate ai petali di 🌹 rosa, 🌿 lavanda e 🌸 vaniglia e ricoperta da 🥄 panna di soia e cioccolato bianco.



Viaggi&AssaggiFelici

☐Io i fiori me li regalo e li cucino ☐☐

Questa torta è composta da un crumble di frutta disidratata e secca e pan di spagna soffice molly cake, con 3 strati di crema , alla lavanda, alla rosa e chantilly alla vaniglia , il tutto glassato di cioccolato bianco e panna di soia che ho fatto in casa e granella di arachidi.

Ingredienti

- Base per tutte le creme: 400gr circa di panna di soia (in fondo all'articolo la mia ricetta ,pronta in 5 minuti buonissima)

Crema alla rosa

- 1 cucchiaio di petali rosa secchi commestibili
- 10 gr farina di riso
- 1 cucchiaino di amido di mais
- 100 gr di latte veg
- 20 gr di eritritolo a velo

Crema alla lavanda

- un cucchiaio di lavanda secca commestibile
- 10 gr farina di riso
- 1 cucchiaino di amido di mais
- 100 gr di latte veg
- 20 gr di eritritolo a velo

Crema chantilly alla vaniglia

- 10 gr farina di riso
- 1 cucchiaino di amido di mais
- 100 gr di latte veg
- 20 gr di eritritolo a velo
- 1 baccello di vaniglia

Crumble

- 1 mela
- Cocco rapè 1 cucchiaio
- 20 g di uvetta;
- 4 fichi secchi
- 4 prugne secche;
- 5 datteri
- noci+noccioline+ arachidi + mandorle q.b.
- 1/2 cucchiaino di cannella;
- 2 cucchiaini di olio di cocco

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

- 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)** in alternativa 100 gr di yogurt di soia al naturale
- 140 ml di **latte di soia**
- 50 gr di **olio di riso o semi o soia**
- 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

COPERTURA E DECORAZIONE

- Succo di arancia
- Panna di soia
- cioccolato bianco (in fondo all'articolo la mia ricetta)
- petali di rosa
- granella di arachidi

Procedimento

- Per prima cosa montiamo la panna e montiamo la panna con un cucchiaino di eritritolo a velo. Questa sarà la base che ci servirà per tutte le creme e la copertura finale .
- **Crema chantilly** : Scaldare il latte con la vaniglia. Quando il latte si sarà freddato unirlo alla farina e fecola e amalgamare bene il tutto. Versare il composto in un pentolino e mettere a fuoco basso, continuando a girare fino a quando la crema non otterrà la densità desiderata. Versare in una ciotola, e quando inizierà a raffreddarsi, copritela con la pellicola trasparente e fatela riposare in frigo
- **Crema alla lavanda e rosa** : Il procedimento per queste due creme è identico a quella indicata qui sopra. L'unica cosa che cambia è l'infusione dell'essenza. Mettete in infusione i petali di rosa e lavanda nel latte freddo. Poi scaldare il latte e togliere la lavanda o i petali di rosa. La lavanda rispetto alla rosa ha un sapore e profumo molto più intenso, per questo ne basta poco
- **Completare le creme** : Quando le creme saranno pronte, aggiungete alle creme di fiori 1 bel cucchiaino grande di panna montata e 1/2 alla crema chantilly alla vaniglia .
- **Crumble** : Tritate tutti gli ingredienti, aggiungete cannella ,olio di cocco fuso ed infine il cocco rapè; disponetelo come primo strato del vostro piatto da portata e mettete in frigo
- **Pan di Spagna** : In una ciotola montate la panna vegetale con un frullatore ad immersione(come spiegato nella mia ricetta), 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 25 minuti e 160° per 15 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.

- **Composizione** : Tirate fuori il piatto da portata con il crumble dal frigo e versiamo la crema alla rosa. Prendete le 2 torte raffreddate , eliminare le calotte superiori ed i contorni (in modo da lasciare solo i pan di spagna morbidi). Tagliate ogni torta in 2 dischi, utilizzando un coltello a lama lunga, o filo interdentale. Sistemate il primo disco (la parte superiore) sopra al primo strato di crema alla lavanda e copriamo con la chantilly .Mettete l'altro disco e copriamo con la rosa , infine chiudiamo con l'ultimo strato. Lasciate riposare in frigo per un'ora almeno in modo che le creme si addensino. Riprendete la torta bagnate l'ultimo strato con succo di arancia (magari aggiungendo 1 cucchiaino di eritritolo a velo) e Glassate con un generoso strato di panna montata . Poi Fate sciogliere a bagno maria il cioccolato bianco, unite la panna montata (circa 50 gr) Fate raffreddare appena appena, dopodichè glassate la torta. Ultimate guarnendo i lati con la granella di arachidi e Decorate con petali di rosa .

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 "

CIOCOLATO BIANCO VEGANO E CRUDISTA