

# NOROHY

• VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE •

## LAYER CAKE ALLA VANIGLIA



PER 1 TORTA DI 15 CM DI DIAMETRO (10 FETTE)

## INGREDIENTI

### Pan di Spagna alla vaniglia

Farina.....390 g  
Zucchero .....290 g  
Sale .....1 pizzico  
Lievito chimico ..... 2 cucchiaini  
Burro morbido (a temperatura ambiente) ..... 175 g  
Latte intero .....312 ml  
Uova .....4  
Vaniglia in polvere **NOROHY**..... 2 cucchiaini

### Panna montata con mascarpone e vaniglia

Mascarpone (freddo) ..... 160 g  
Panna liquida (intera e fredda) ..... 200 ml  
Zucchero a velo ..... 25 g  
Vaniglia in polvere **NOROHY**..... 1 cucchiaini

## PAN DI SPAGNA ALLA VANIGLIA

**Preriscaldare** il forno a 160°C e foderare 3 stampi identici (15 cm di diametro) con carta da forno. Mescolare in una ciotola gli ingredienti liquidi: le uova e il latte.

**Mettere** da parte. **Mettere** nella ciotola dello sbattitore gli ingredienti secchi: farina, zucchero, sale, lievito chimico e vaniglia in polvere **NOROHY**.

**Mescolare** ad alta velocità per 10-15 secondi.

**Aggiungere** il burro morbido a pezzetti e mescolare per 1 minuto ad alta velocità fino a ottenere una consistenza sabbiosa.

**Aggiungere** la metà degli ingredienti liquidi e **mescolare** a velocità media per 2 minuti. Infine, **aggiungere** l'altra metà e mescolare per altri 2 minuti.

**Dividere** il composto nei 3 stampi e infornare per 30-45 minuti.

**Verificare** la cottura infilando un coltello al centro di ogni dessert: la lama dev'essere pulita.

**Lasciare** raffreddare i dessert per circa venti minuti prima di toglierli dagli stampi.

**Lasciarli raffreddare** completamente, a testa in giù, su una griglia.

**Coprire** con della pellicola e lasciar raffreddare fino al momento dell'assemblaggio.

## LA PANNA MONTATA CON MASCARPONE E VANIGLIA

**Mettere** tutti gli ingredienti in una terrina: il mascarpone freddo, la panna liquida ben fredda, lo zucchero a velo setacciato e la vaniglia in polvere **NOROHY**.

**Mescolare** con lo sbattitore elettrico per 4-5 minuti fino a ottenere un impasto denso e omogeneo.

**Conservare** al fresco fino all'uso.

## ASSEMBLAGGIO DELLA TORTA

**Posizionare** un primo strato di pan di Spagna su un supporto per torte, a sua volta posto su un piatto girevole.

**Guarnire** la parte superiore del pan di Spagna con uno spesso strato di panna montata al mascarpone e lisciare con una spatola da pasticceria.

**Coprire** con il secondo strato di pan di Spagna e ripetere il passaggio precedente.

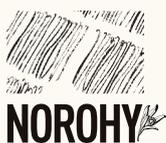
**Terminare** con il 3° strato di génoise.

**Applicare** uno strato finale di panna montata al mascarpone su tutto il dessert e lisciare il più uniformemente possibile con una spatola.

**Suggerimento:** Se vi è avanzata della panna montata al mascarpone, utilizzatela per decorare la parte superiore della torta con una tasca.



Ricetta offerta da:



Ricetta originale e crediti fotografici:  
Agence **cru**.

  @norohyvanille  
norohy.com

Riproduzione e diffusione vietate.  
Materiale destinato ad uso privato.