



Ingredienti

Per la base:

1 disco di pan di spagna da 35 cm
4 uova di crema
200ml di panna fresca
gocce di cioccolato
biscotti McVitie's Original Digestive
due bicchieri di latte
1 cucchiaio di cacao

per la testa:

300g di panettone
80gr di cioccolato al latte

per la copertura e decorazione:

200ml di panna
800gr di pasta di zucchero bianca
poca pasta di zucchero nera, rossa e arancione
pasta di gomma nera per la scopa e il cappello

Preparazione

Preparare lo zuccotto di base: mettere il pan di spagna sopra un foglio di pellicola trasparente.

Sciogliere il cacao nel latte e bagnare la base di pan di spagna, poi con l'aiuto della pellicola, mettere il



pan di spagna in una ciotola, togliendo il pan di spagna in eccesso, che servirà per fare la chiusura.

Mettere sul fondo qualche cucchiaino di crema, poi uno strato di biscotti.

Mettere qualche cucchiaino di panna montata e un pochino di gocce di cioccolato.

Continuare così fino ad esaurimento degli ingredienti.

Mettere il pan di spagna tenuto da parte e coprire con la pellicola trasparente.

Mettere lo zuccotto in freezer per qualche ora.

Sciogliere il cioccolato al latte a bagnomaria o nel forno a microonde.

Sbriciolare il panettone ed unirlo al cioccolato, mescolando tutto.

Coprire una ciotolina piccola con la pellicola trasparente e riempirla con il composto.

Estrarre con l'aiuto della pellicola, ripetere l'operazione per fare l'altra metà, poi sovrapporre formando una palla.

Mettere in frigo, il tempo necessario per far rapprendere il cioccolato.

Estrarre lo zuccotto dal freezer, e la palla dal frigo, togliere la pellicola e ricoprire con panna montata a neve fermissima.

Stendere la pasta di zucchero bianca e ricoprire le due torte.

Sovrapporre le due torte, aggiungere la sciarpina, due cerchietti per gli occhi, il naso e la bocca.

Completare con la scopa e il cappello in pasta di gomma, preparato, usando come forma del cappello la stessa ciotolina della testa.

A differenza del corpo, una volta tagliata la torta, la testa dovrà essere tenuta a temperatura ambiente, in modo tale che, sia cioccolato che panettone, possano essere più morbidi.

http://www.ricettegustose.it/Dolci_e_decorazioni_html/Torta_decorata_pupazzo_di_neve.html