Ingredienti:

Per il pan di spagna senza lievito

10 uova

250 gr di farina

300 gr di zucchero

50 gr di cacao amaro

Crema diplomatica alla vaniglia

6 tuorli

150 gr di farina

300 gr di zucchero

bacche di vaniglia

1000 ml di latte

300 ml di panna montata

Bagna al latte

400 ml di latte

400 ml di panna per dolci non montata

2 cucchiaini di zucchero

Per la decorazione

2 litri di panna montata

coloranti alimentari

Preparazione:

Lavorare con un frullino o nella planetaria le uova intere con lo zucchero fino a quando diventeranno bianche e spumose (per vedere se le uova sono montate bene, facendo cadere l'impasto, questo deve ''scrivere''). Aggiungere la farina setacciata il cacaco setacciato e lavorare dal basso verso l'alto facendo molta attenzione a non smontare l'impasto. Versare il composto ottenuto in una teglia rotonda da 32 imburrata ed infarinata, cucinare in forno modalità statica a 170° C per circa 30 min (il tempo cambia in base al forno).

Nel frattempo preparare la crema diplomatica

Separare i tuorli dagli albumi e versarli direttamente in un pentolino con il fondo arrotondato.

Scaldare il latte in un pentolino e unire le bacche di vaniglia

Unire lo zucchero ai tuorli e mescolare bene con una frusta. Lavorare per alcuni minuti fino ad ottenere una spuma di colore chiaro. Unire la farina e mescolare bene con la frusta. Se l'impasto è troppo denso, allungarlo con 2 cucchiai di latte freddo e mescolare finché la farina sia ben incorporata; Filtrare il latte versarlo lentamente nel pentolino coi tuorli. Mescolare subito con la frusta per evitare che il latte bollente cuocia i tuorli e formi dei grumi.

Quando avrete ottenuto un impasto omogeneo, riporre il pentolino sul fuoco bassissimo e continuare a mescolare con un cucchiaio di legno finché la crema si addensi. Una volta fredda aggiungere l'aroma alla vaniglia e la panna montata.

Bagnare la torta con la bagna al latte, distribuire la crema diplomatica ed assemblare la torta.

A questo punto sagomare la torta come da foto.

Decorare con panna montata colorata, infine posizionare al centro del corpo della farfalla i marshmallow. Fare le antenne sempre con i marshmallow.