

Torta diplomatica

Questa sontuosa torta oltre all'aspetto monumentale ha anche un'altra importante caratteristica: è buonissima!

Ingredienti:

fondi di pasta sfoglia	pz	2
fondo di pan di spagna	pz	1
crema diplomatica		QB
maraschino (o altro liquore di ciliegie)		QB
zucchero a velo per la decorazione		QB

Preparazione:

Dando per scontato di aver già pronti sul bancone tutti gli ingredienti necessari, cioè i dischi di pasta sfoglia già sfornati e freddi, il pan di spagna preparato eventualmente la sera prima e conservato in fresco e la crema, si può procedere all'assemblaggio della torta.

Si prende la prima base di pasta sfoglia e la si cosparge generosamente di crema diplomatica con una spatola.

Si appoggia sullo strato di crema il pan di spagna premendo appena con le mani per farlo aderire bene; quindi lo si cosparge di liquore alle ciliegie.

Ora si copre con la restante crema diplomatica (tenendone una piccola quantità da parte per ritoccare i bordi alla fine) il pan di spagna.

Si completa la torta coprendola col secondo piano di pasta sfoglia facendolo aderire bene con una lieve pressione delle mani.

Con l'aiuto di una spatola distribuire la crema restante sul bordo della torta pareggiando le eventuali irregolarità.

Cospargere abbondantemente di zucchero a velo e tenere al fresco fino al momento di affettare e servire.

SUGGERIMENTI E NOTE:

- Per queste foto è stata preparata una classica torta rotonda. Ma questa preparazione si presta perfettamente a essere preparata in forma quadrata (o rettangolare) ed essere poi porzionata in tanti quadrotti da proporre come pasticcini (i *diplomatici*, per l'appunto!)
- Molti preferiscono usare, invece di un liquore di ciliegie un distillato, come il kirsch o il rum: a ognuno secondo i propri gusti, la torta è sempre buona!
- Se questo dolce viene preparato per dei bambini, è decisamente meglio sostituire il liquore di ciliegie con uno sciroppo ricavato da della marmellata di ciliegie (o di albicocche, se si preferisce).
- Questa torta di base si presta a molte variazioni, eccone alcune:
 - al momento di infornare la pasta sfoglia cospargerla di zucchero in modo da caramellarla lievemente
 - sostituire il secondo strato di crema con uno strato di crema chantilly mescolata a pezzetti di frutta fresca (per esempio fragole)
 - utilizzare un pan di spagna al cioccolato o alle mandorle.