

*Gli editoriali.*

## Torta con il gelato: la ricetta estiva facile e golosa

Scopri la ricetta della torta con il gelato fatta in casa: facile e veloce, ideale con il gelato comprato o avanzato. Una delizia da gustare d'estate!

Hai mai pensato che con del semplice **gelato** comprato al supermercato puoi creare una **torta** irresistibile, perfetta per l'estate? La **torta con il gelato** è la soluzione ideale quando hai voglia di un dolce fresco, veloce e personalizzabile con il tuo gusto preferito. È anche un'ottima idea per **riciclare il gelato avanzato**, trasformandolo in un dessert scenografico che conquisterà tutti.

In questa ricetta scopriremo come fare una torta gelato al **cioccolato**, ma nulla ti vieta di usare il gusto che ami di più: vaniglia, fragola, nocciola, pistacchio o anche un mix di gusti! La versatilità è uno dei punti di forza di questo dolce. Inoltre, vedremo anche come decorare una torta gelato con panna e altri ingredienti per renderla ancora più buona e bella.

**Tempo preparazione:** 30 minuti

**Difficoltà:** Facile

**Ingredienti per 8 persone:**

- 1 kg di gelato al cioccolato o altro gusto
- 200 g di biscotti secchi
- 100 g di burro fuso
- 250 ml di panna fresca da montare
- 2 cucchiaini di zucchero a velo
- 1 bustina di vanillina
- Decorazioni a piacere



## Procedimento

### 1. Prepara la base biscotto

Sbriciola finemente i biscotti in un mixer o mettili in un sacchetto per alimenti e schiacciali con un mattarello. Mescola le briciole con il burro fuso fino a ottenere un composto umido e compatto. Versa il composto in uno stampo a cerniera (diametro 22 cm), livella e pressa bene con il dorso di un cucchiaio. Riponi in freezer per 15 minuti.

### 2. Ammorbidisci il gelato

Togli il gelato dal freezer e lascialo a temperatura ambiente per circa 10-15 minuti, finché diventa morbido ma non liquido. In questo modo sarà più facile da stendere e compattare.

### 3. Versa il gelato nello stampo

Una volta che la base di biscotto è ben rassodata, versa sopra il gelato ammorbidito. Livella bene la superficie con una spatola o il dorso di un cucchiaio. Copri con pellicola e metti in freezer per almeno 3 ore.

### 4. Prepara la panna montata

Poco prima di servire la torta, monta la panna con lo zucchero a velo (e la vanillina, se desideri). Deve essere ben ferma per decorare con precisione.

### 5. Decora la torta

Togli la torta dal freezer, apri lo stampo a cerniera e trasferiscila delicatamente su un piatto da portata. Con una sac à poche decora i bordi e la superficie con ciuffi di panna. Aggiungi a piacere scaglie di cioccolato, granella di frutta secca, frutta fresca o topping.

## 6. Servi e gusta!

La tua torta gelato fatta in casa con gelato comprato è pronta da servire! Se dovesse risultare troppo dura, lasciala ammorbidire 5-10 minuti prima del taglio.

### Torta gelato fatta in casa con pan di spagna

Una deliziosa variante della torta con il gelato prevede l'uso del **pan di spagna** al posto della base di biscotti. Questa versione risulta ancora più morbida e ideale per chi preferisce una consistenza più soffice.

Per realizzare la variante della torta gelato con pan di spagna, puoi iniziare preparando un **disco di pan di spagna** del diametro di circa **22 cm**. Se non hai tempo di farlo in casa, nessun problema: va benissimo anche quello già pronto che trovi facilmente al supermercato.

Una volta pronto, adagia il pan di spagna sulla base dello stampo che userai per la torta. Prima di farlo, però, inumidiscilo leggermente con una **bagna** a tua scelta. Può essere del semplice latte, un po' di caffè zuccherato, oppure uno sciroppo aromatizzato (alla vaniglia, al rum o al limone, a seconda del gusto del gelato che hai scelto). Questo passaggio serve a rendere il pan di spagna più morbido e saporito.

A questo punto, segui la procedura già vista nella ricetta base: prendi il gelato, lascialo ammorbidire qualche minuto fuori dal freezer, poi stendilo con cura sopra il pan di spagna, livellando bene con una spatola o un cucchiaio. Riponi lo stampo in freezer per almeno 3 ore, in modo che la torta si solidifichi completamente. Quando sarà ben compatta, potrai passare alla parte più divertente: la decorazione!

Il pan di spagna si sposa perfettamente con **gusti di gelato cremosi** come nocciola, stracciatella o tiramisù. Questa variante è perfetta anche per compleanni o ricorrenze, grazie alla sua presentazione elegante.

### Come decorare una torta gelato con panna o con altre delizie

La decorazione è la parte più creativa della torta con gelato. Puoi sbizzarrirti con tanti altri ingredienti per renderla davvero speciale! Ecco alcuni esempi

- **Panna montata:** la panna può essere stesa su tutta la superficie per un effetto classico, oppure usata per creare ciuffi decorativi con una sac à poche. Aggiungi eventualmente un po' di cacao o caffè solubile alla panna per dare sapore.
- **Frutta fresca:** fragole, lamponi, mirtilli, fette di banana o kiwi sono perfetti per un contrasto fresco e colorato. Disponili a raggiera o in piccoli gruppi.
- **Topping e salse:** usa topping al cioccolato, caramello, fragola o pistacchio per creare motivi a zig-zag o colate golose sui bordi.

- **Scaglie e granelle:** scaglie di cioccolato, cocco rapè, granella di nocciole o mandorle danno croccantezza e un tocco professionale.
- **Biscotti o cioccolatini:** decora con biscottini, barrette spezzettate, mini wafer o confetti di cioccolato per una torta ancora più scenografica.

Con pochi ingredienti e un po' di creatività, dunque, puoi realizzare una torta con il gelato da sogno, perfetta per le giornate estive, le feste o semplicemente per coccolarti. Con queste idee, la tua torta gelato fatta in casa con pan di spagna o con base di biscotti sarà non solo buona, ma anche bellissima da vedere. Una vera delizia per occhi e palato!