

Agnellino dolce su torta al cioccolato

circa 12 - 14 pezzi



un po' più difficile

● Fino a 60 Min.

**Ingredienti:****Impasto:**

125 g di cioccolato al caffè
300 g di burro ammorbidito
240 g di zucchero
2 bustine di Zucchero vanillinato Dr. Oetker
1 pizzico di sale
5 uova
240 g di farina
120 g di Epifin Dr. Oetker
4 c. da tè di Lievito Dr. Oetker
50 g di cacao in polvere
circa 3 - 4 c. da tè di latte di marmellata di albicocche

Decorazione:

1 pacchetto di Pasta di zucchero bianca stesa Dr. Oetker
di Pasta di zucchero bianca Dr. Oetker
1 pacchetto di Decorazioni da cospargere Pearl Mix Dr. Oetker di Coloranti alimentari in rosa, viola, nero e arancione Dr. Oetker
1 pacchetto di Scritture decorative Glamour Dr. Oetker
1 pacchetto di Mini Marshmallows Dr. Oetker

1 Preliminari:

Rivestire uno stampo apribile (Ø 24 cm) con della carta da forno e preparare uno stampino a forma di fiore.

2 Impasto:

Sbattere il burro fino a renderlo spumoso. Aggiungere lo zucchero, lo zucchero vanillinato e il sale continuando a mescolare, per un composto omogeneo. Incorporare un uovo alla volta mescolando alla velocità massima per ½ minuto. Mischiare la farina, l'Epifin, il lievito e il cacao in

polvere e incorporare il latte mescolando brevemente a velocità media. Infine aggiungere il cioccolato tritato. Versare l'impasto nello stampo, livellarlo e cuocerlo nel ripiano centrale del forno preriscaldato per ca. 50-60 minuti.

Tempo di cottura: circa 50 - 60 Minuti

Lasciare raffreddare.

Tagliare uno strato il più sottile possibile dalla parte superiore del pan di Spagna e ricoprirlo con un velo di marmellata.

3 Decorazione:

Stendere la sfoglia di pasta di zucchero fino a ottenere un disco più grande, ricoprire la torta e livellare la superficie. Stendere la pasta di zucchero bianca e ritagliarla con lo stampino a forma di fiore. Al centro di ogni fiore attaccare una perla rosa con la scrittura decorativa e guarnire la torta. Per il corpo della pecora formare una pallina bianca con la pasta di zucchero. Colorare di rosa un po' di pasta di zucchero bianca e modellare le braccia, le gambe, la testa e le orecchie. Fissare tutti gli elementi con la scrittura decorativa e intagliarli con un coltello. Disegnare gli occhi. Attaccare i marshmallow bianchi per il pelo. Posizionare la pecora sulla torta.