

# Ape al miele e cioccolato

14 pezzi



un po' più difficile

●  Fino a 80 Min.**Ingredienti:****Impasto:**

6 uova  
240 g di zucchero  
1 bustina di Zucchero vanigliato Bourbon Dr. Oetker  
180 g di farina

**Ripieno:**

100 g di cioccolato Toblerone® fondente  
1 dl di panna  
250 g di burro ammorbidito  
1 c. da tavola di miele

**Dekoration:**

1 pacchetto di Pasta di zucchero bianca Dr. Oetker  
1 pacchetto di Scrittura decorativa Rainbow Dr. Oetker  
1 pacchetto di Scritture decorative Glamour Dr. Oetker  
1 pacchetto di Coloranti alimentari in verde, giallo, rosso e blu Dr. Oetker  
10 mandorle

**1 Preliminari:**

Rivestire il fondo di uno stampo apribile (Ø 26 cm) con della carta da forno e preparare uno stampino a forma di fiore.

Preriscaldare il forno:

**Forno tradizionale: 180 °C**

**Aria calda: 160 °C**

**2 Impasto:**

Mescolare le uova, lo zucchero e lo zucchero vanigliato in una terrina con lo sbattitore per ca. 10 minuti finché il composto diventa schiumoso e triplica il suo volume. Incorporare delicatamente la farina.

Versare l'impasto nello stampo, livellarlo e cuocerlo nel ripiano centrale del forno preriscaldato per ca. 30-40 minuti.

**Scanalatura: parte media**

**Tempo di cottura: circa 30 - 40 Minuti**

Sfornare e lasciare raffreddare.

Tagliare uno strato il più sottile possibile dalla parte superiore del pan di Spagna, in modo da ottenere una superficie regolare. Poi tagliarlo orizzontalmente in tre parti.

### 3 Ripieno:

Tritare il cioccolato e metterlo in una terrina. Portare a ebollizione la panna e versarla sul cioccolato, aspettare un momento e mescolare bene con una frusta. Mescolare il burro con il miele utilizzando lo sbattitore fino a renderlo spumoso. Aggiungere gradualmente la panna al cioccolato per ricavare un composto morbido. Posizionare il primo disco su un vassoio e spalmarvi la crema. Sovrapporre il secondo pan di Spagna, spalmare di nuovo la crema e aggiungere l'ultimo disco. Ricoprire tutta la torta con uno strato sottile di crema. **Riporre in frigorifero per ca. 1 ora.**

### 4 Decorazione:

Stendere sottilmente un po' di pasta di zucchero e ritagliarla con lo stampino a forma di fiore. Colorare di giallo un po' di pasta di zucchero e formare 5 ovali (per le api). Colorare il resto con del colorante alimentare verde e stenderlo su un foglio di pellicola trasparente (ca. 2-3 mm). Ricoprivi la torta. Decorare le api con la scrittura decorativa al cioccolato e attaccare due mandorle per ali. Disegnare la parte centrale del fiore con la scrittura alimentare gialla. Fissare tutto sulla torta con la scrittura alimentare.