

Borsetta

circa 14 pezzi



medio

● Fino a 60 Min.

**Ingredienti:****Stampo apribile (Ø 26 cm):****Pasta biscotto:**

150 g di burro ammorbidito
100 g di zucchero a velo
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker
1 bustina di Finesse Scorza di limone grattugiata Dr. Oetker
4 tuorli d'uovo
4 chiare d'uovo
70 g di zucchero
180 g di farina
1 pizzico di Lievito Dr. Oetker
60 ml di latte

Crema di burro:

180 g di burro ammorbidito
80 g di zucchero a velo

Decorazione:

800 g Pasta di zucchero bianca stesa Dr. Oetker
1 pacchetto di Coloranti alimentari in verde, giallo, rosso e blu Dr. Oetker
1 busta di Glassa scura Dr. Oetker di rum
1 busta di Glassa bianca Dr. Oetker di Decorazioni da cospargere Fancy Mix Dr. Oetker

1 Preliminari:

Ricoprire il fondo di uno stampo apribile (Ø 26 cm) con carta da forno e spruzzare sui bordi lo Spray per cottura Dr. Oetker.

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

2 Pasta biscotto:

Mescolare con il mixer il burro, lo zucchero al velo, lo zucchero vanillinato e Finesse fino a ottenere un impasto cremoso. Aggiungere i tuorli d'uovo uno a uno. Montare le chiare d'uovo, aggiungere lentamente lo zucchero e montare a neve ferma. Incorporare delicatamente le chiare montate a neve nel composto a base di burro. Mescolare la farina con il lievito, setacciare e aggiungere il latte.

Riempire lo stampo preparato in precedenza con il composto e cuocere per ca. 30 minuti sul ripiano inferiore del forno preriscaldato.

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

Scanalatura: nella parte inferiore

Tempo di cottura: circa 30 Minuti

Lasciar raffreddare nello stampo.

3 Crema di burro:

Per la crema montare con il mixer il burro e lo zucchero al velo.

Dividere il biscotto raffreddato a metà in senso orizzontale. Distribuire 1/3 della crema di burro su una metà della torta. Posizionare sopra la seconda metà.



Raddrizzare e distribuire la restante crema.



Lavorare la pasta da zucchero con il colorante alimentare fino a ottenere il colore desiderato, stendere una sfoglia di ca. 2 mm. circa, ricoprire la torta e livellare bene.



Sulla carta da forno tracciare con una matita i manici della borsa.



4 Decorazione:

Far sciogliere la glassa scura secondo le istruzioni riportate sulla confezione e mescolare con il rum fino a ottenere un composto denso. Versare in un sac à poche. Praticare un piccolo taglio nella parte anteriore della tasca e disegnare i manici sulla carta da forno. Posizionare i manici tra due teglie e lasciare raffreddare in frigorifero. Girare i manici raffreddati, ripetere il disegno sul retro con la glassa e far solidificare.



Preparare la glassa bianca secondo le istruzioni riportate sulla confezione, versare in un sac à poche e disegnare la chiusura.

Decorare la borsa a piacere con la glassa bianca, i fiori di pasta di zucchero e le altre decorazioni. Per i manici incidere la pasta di zucchero alla giusta distanza con un coltello affilato e inserire i manici.

