

# Cake marmorizzato alle carote pasquale

circa 15 pezzi



medio

● Fino a 60 Min.

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

1 miscela per torte di Cake marmorizzato Dr. Oetker  
150 g di burro ammorbidito  
3 uova  
1 dl di latte  
150 g di carote sbucciate e grattugiate  
50 g di mandorle macinate  
1 c. da tavola di latte

**Per spennellare:**

3 c. da tavola di marmellata di albicocche

**Decorazione:**

1 pacchetto di Pasta di zucchero bianca Dr. Oetker  
di cacao in polvere  
1 pacchetto di Scritture decorative Glamour Dr. Oetker  
1 pacchetto di Carote di marzapane Dr. Oetker  
di Epifin Dr. Oetker

**1 Preliminari:**

Spruzzare lo spray per cottura Dr. Oetker all'interno di uno stampo per dolci da 25 cm o imbrattare e infarinare bene. Preriscaldare il forno.

**Forno tradizionale: 180 °C****Aria calda: 160 °C****2 Impasto:**

Preparare l'impasto seguendo le istruzioni riportate sulla confezione. Aggiungere le carote e le mandorle e mescolare. Versare 2/3 dell'impasto nello stampo. Mescolare la parte restante con la miscela al cacao e 1 c. da t. di latte. Distribuire il composto scuro sopra quello chiaro e, utilizzando una forchetta, creare un motivo marmorizzato che attraversi i due strati.

Cuocere sul ripiano inferiore del forno preriscaldato per ca. 60 minuti.

**Scanalatura: nella parte inferiore****Tempo di cottura: circa 60 Minuti**

Togliere dal forno e lasciar riposare per 10 minuti. Rimuovere dallo stampo e far raffreddare su una griglia.

**3 Per spennellare:**

Portare brevemente a ebollizione la confettura e spennellarla sul dolce.

**4 Decorazione:**

Lavorare bene la pasta di zucchero bianca e stenderla su un piano di lavoro aiutandosi con un po' di Epifin. La superficie deve essere sufficiente a ricoprire l'intero cake. Rimuovere la pasta di zucchero dal piano di lavoro aiutandosi con una spatola e posizionarla sul dolce. Livellare la pasta di zucchero con le mani procedendo dal centro verso i bordi. Livellare bene anche i bordi fino in fondo. Tagliare e rimuovere la pasta di zucchero in eccesso.

Stendere un po' di pasta di zucchero bianca su un foglio di pellicola trasparente (spessore ca. 2-3 mm). Ritagliare con un coltello o con uno stampino denti e zampine. Colorare la pasta di zucchero rimasta di marrone chiaro mescolandola col cacao. Per la parte posteriore del coniglietto, formare con la pasta di zucchero marrone una pallina grande circa 4 cm e 3 da circa 1 cm. Utilizzando la scrittura decorativa, incollare al centro della pallina grande una pallina piccola. Dare forma ovale alle altre 2 palline, appiattirle un po' e fissarle sui lati della pallina grande con la scrittura decorativa. Incollare allo stesso modo le zampine bianche.

Utilizzando un po' di pasta di zucchero formare la testolina allungata a forma di goccia. Sul lato più stretto incidere dei tagli profondi 2 cm, formare le orecchie e separarle leggermente. Con il dorso di un coltello, scavare l'incavo delle orecchie. Con le scritture decorative disegnare gli occhi. Incollare i denti e sopra attaccare una piccola pallina per formare il naso. Formare un rotolo di pasta di zucchero della lunghezza di circa 5 cm. Fissarlo sul cake. Premere la testa al centro del rotolo e fissarla. Fissare diagonalmente la parte posteriore. Decorare a piacere con le carotine.