

Cuore per la Festa della mamma

circa 16 porzioni

 medio Fino a 30 Min.

1 Preparazione:

Preparare le decorazioni di pasta di zucchero **il giorno prima**. Imburrare uno stampo a forma di cuore. Preriscaldare il forno.

2 Decorazione:

Il giorno prima, lavorare bene la pasta di zucchero bianca con 5 gocce di colorante alimentare rosso e un po' di zucchero al velo. Riporre la pasta di zucchero rosa in un sacchetto da congelatore aperto e stenderla fino ad ottenere all'incirca lo spessore di un dito. Dopodiché, rimuovere la pellicola da entrambe le parti della pasta di zucchero in modo che le forme ricavate si possano staccare meglio in un secondo momento. A questo punto, ricavare la scritta «MAMMA» con gli stampini a forma di lettera. Se si desidera, ricavare anche dei cuori.

Adagiare le forme di pasta di zucchero appena ricavate su uno strato di carta da forno e lasciare asciugare **durante la notte**.

Ingredienti:

Decorazione:

stampini a forma di cuore e lettere
150 g di Pasta di zucchero bianca Dr. Oetker
5 gocce di Coloranti alimentari in verde, giallo, rosso e blu Dr. Oetker , rosso
di zucchero a velo

Impasto:

300 g di farina
1 bustina di Lievito Dr. Oetker
150 g di zucchero
100 ml di latte
100 ml di olio di girasole
4 uova
100 g di Truciolli di cioccolato fondente Dr. Oetker

Decorazione:

1 busta di Glassa scura Dr. Oetker

3 Impasto:

In una terrina, mescolare la farina con il lievito. Aggiungere poi lo zucchero, il latte e l'olio. Infine, incorporare le uova e i trucioli di cioccolato e mescolare il composto con la frusta.

Versare l'impasto nello stampo a forma di cuore, livellare e cuocere nel forno preriscaldato.

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

Scanalatura: nella parte inferiore

Tempo di cottura: circa 35 Minuti

Estrarre la torta dal forno e staccarla dal bordo dello stampo con un coltello. Lasciar riposare su una griglia per ca. 30 minuti. Dopodiché rimuovere completamente lo stampo e lasciar raffreddare.

4 Decorazione:

Sciogliere la glassa scura nella busta seguendo le istruzioni riportate sulla confezione. Ricoprire tutto il bordo della torta con la glassa. Il modo migliore per farlo è aiutandosi con un pennello. Lasciar asciugare la glassa.

Dopodiché ricoprire le lettere e i cuori di pasta di zucchero con un po' di scrittura decorativa bianca e zucchero da cospargere. Premere delicatamente e lasciar asciugare. Infine, fissare le forme sulla torta con la scrittura decorativa bianca.

Consiglio

- Se richiusa in modo adeguato, la torta può essere conservata per 2-3 giorni in frigorifero.
- In una confezione ermetica, può essere congelata e conservata fino a 3 mesi.