

# Piccola torta ai mirtilli e alla crema al burro

circa 4 pezzi



un po' più difficile

● Fino a 60 Min.



## 1 Preliminari:

Disporre su una teglia 4 anelli per torte di 8 cm di diametro e 5 cm di altezza. Avvolgere il fondo con della carta di alluminio in modo tale che il composto non fuoriesca. In alternativa si possono usare anche degli stampini da muffin. Ungere leggermente gli stampini e infarinarli.

Preriscaldare il forno:

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

## 2 Pan di Spagna:

Preparare il pan di Spagna seguendo le istruzioni riportate sulla confezione, distribuirlo nei 4 anelli per torte e cuocere il tutto.

**Forno tradizionale: 180 °C****Aria calda: 160 °C****Tempo di cottura: 25 Minuti**

## Ingredienti:

### Pan di Spagna:

di Miscela di base per Cupcake «Naturale» Dr. Oetker  
100 g di burro ammorbidito  
2 uova a temperatura ambiente  
1 dl di latte a temperatura ambiente

### Crema al burro:

250 g di burro ammorbidito  
350 g di zucchero a velo  
1 bustina di Zucchero vanigliato Bourbon Dr. Oetker  
1 pizzico di sale  
30 ml di latte a temperatura ambiente

### Composta di mirtilli:

100 g mirtilli, freschi o surgelati  
50 ml d'acqua  
1 c. da tavola di zucchero

### Decorazione:

1 pacchetto di Pasta di zucchero bianca Dr. Oetker  
1 busta di Glassa chiara Dr. Oetker (o glassa bianca)  
200 g di bacche fresche (mirtilli, lamponi, fragole, ciliegie...)  
20 g di pistacchi sgusciati di fiori edibili  
di Epifin Dr. Oetker  
di Coloranti alimentari in rosa, viola, nero e arancione Dr. Oetker

Subito dopo la cottura, capovolgere gli anelli su un foglio di carta oleata e far raffreddare. Una volta che i dischi di pan di Spagna si sono raffreddati, estrarli dagli stampini. Per poterli tagliare meglio, riporli nel congelatore per ca. 30 min., dopodiché dividerli orizzontalmente in 3 parti con un coltello liscio.

### 3 Composta di mirtilli:

Portare a ebollizione i mirtilli con acqua e zucchero, dopodiché cuocere a fuoco basso per ca. 3 minuti. Far raffreddare.

### 4 Crema al burro:

Mescolare il burro, lo zucchero vanillinato e il sale con lo sbattitore a mano (fruste), aggiungere poco alla volta lo zucchero a velo e mescolare fino a ottenere un composto molto spumoso. Incorporare il latte e continuare a mescolare brevemente.

### 5 Aggiungere alle tortine la crema al burro e la composta di mirtilli:

Spalmare un po' di composta di mirtilli con il suo sciroppo su ogni strato, aggiungere ca. 1 c. da t. di crema al burro e utilizzare una spatola per stendere il preparato fino ai bordi. Ripetere la procedura per ogni strato. Sovrapporre l'ultimo strato al contrario in modo da ottenere una superficie più liscia, quindi spalmarvi solo un sottile strato di crema al burro.

Infine spennellare tutta la tortina con un sottile strato di crema al burro utilizzando una spatola o il dorso di un coltello liscio. La superficie deve essere il più liscia e uniforme possibile. Riporre in frigorifero per circa 1 ora o nel congelatore (ca. 30 min.).

### 6 Ricoprire le tortine con la pasta di zucchero:

Colorare di rosa la pasta di zucchero. Stendere la pasta di zucchero fino a ottenere una sfoglia dello spessore di ca. 3 mm sopra un po' di amido di grano (si consiglia l'Epifin), in modo che non risulti appiccicosa. Rivestire le tortine tutt'intorno con la pasta di zucchero utilizzando le mani e fare in modo che le pieghe vengano livellate dall'alto verso il basso.

### 7 Decorazione:

Ora le tortine possono essere decorate a piacere: scaldare la glassa seguendo le istruzioni riportate sulla confezione e versarla sul bordo delle tortine fredde. Per conferire un tocco particolare, immergere nella glassa anche i frutti di bosco per metà e posizionarli sulle tortine. Vi auguriamo che la ricetta riesca alla perfezione!

Consiglio

- Per facilitare la preparazione, il pan di Spagna e la composta di mirtilli possono essere preparati anche il giorno prima.
- Le tortine possono essere conservate in congelatore anche dopo essere state spennellate con la crema al burro, così saranno pronte in un batter d'occhio in occasione di visite a sorpresa e non mancheranno di stupire i vostri ospiti!