

Pipistrelli all'uva

circa 6 pezzi



medio

Fino a 40 Min.

**Ingredienti:****2 placche:****Pasta:**

5 uova

150 g di zucchero

150 g di farina

1 c. da tè di Lievito Dr. Oetker

1 busta di Glassa scura Dr. Oetker

Ripieno:

1 busta di Mousse al cioccolato Dr. Oetker

2 dl di latte

1 dl di panna

Decorazione:1 busta di Glassa bianca Dr. Oetker
acini d'uva**1 Preliminari:**

Ricoprire due teglie con della carta da forno e disegnare su ogni foglio 6 cerchi di circa Ø 10 cm di diametro. Per circa 6 pezzi.

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 200 °C**Aria calda: circa 180 °C****2 Pasta:**

Lavorare le uova e lo zucchero con il mixer fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Mescolare la farina con il lievito e aggiungere il tutto al composto. Sciogliere la glassa scura seguendo le istruzioni riportate sulla confezione, aggiungere al composto e mescolare bene. Versare il composto in una sac à poche con beccuccio piatto (Ø 10 mm) e formare delle spirali all'interno dei cerchi disegnati in precedenza sulla carta da forno.

Inserire entrambe le teglie nel forno preriscaldato e cuocere per circa 12 minuti.

Forno tradizionale: circa 200 °C**Aria calda: circa 180 °C****Tempo di cottura: circa 12 Minuti**

Togliere dal forno e lasciar raffreddare.

Dividere in due parti la metà dei dischi di biscotto. Utilizzare un taglia pasta (Ø 3 cm) per creare un motivo che ricordi le ali di un pipistrello.

3 Ripieno:

Preparare la mousse al cioccolato seguendo le istruzioni riportate sulla confezione, versare in una sac à poche (beccuccio Ø 5 mm) e riporre in frigo fino a quando non dovrà essere utilizzata. Distribuire la mousse su 6 cerchi di biscotto, posizionare sopra le ali e dei piccoli dischi in modo da creare dei pipistrelli.

4 Decorazione:

Sciogliere la glassa bianca seguendo le istruzioni riportate sulla confezione, tagliare un angolo della confezione e disegnare i dettagli del muso con la glassa. Lavare e tagliare a metà gli acini d'uva, quindi utilizzarli per decorare i pipistrelli.

Consiglio

- A seconda della stagione si può utilizzare anche altra frutta per la decorazione.