

Regalini colorati

circa 15 pezzi



medio

● Fino a 60 Min.



Ingredienti:

Stampo a cassetta (ca. 25 cm):

Utensili:

circa 20 stuzzicadenti

Pasta:

1 miscela per torte di Cake al Cioccolato Dr. Oetker
1 dl di latte
150 g di burro ammorbidito
3 uova

Decorazione:

circa 2 c. da tè di succo d'arancia
2 buste di Glassa chiara Dr. Oetker
50 g di Marzapane da cuocere Dr. Oetker
di Decorazioni allo zucchero Dr. Oetker
di Scrittura decorativa Rainbow Dr. Oetker diversi colori

1 Preliminari:

Ungere bene uno stampo a cassetta (25 cm).

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

2 Pasta:

Preparare la pasta di Cake al cioccolato come indicato sulla confezione. Cuocere nel terzo inferiore del forno per 50-60 minuti.

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

Scanalatura: nella parte inferiore

Tempo di cottura: circa 50 - 60 Minuti

Lasciare raffreddare il dolce.

3 Decorazione:

Tagliare la parte superiore del cake per ottenere una superficie liscia. Dimezzare orizzontalmente il dolce. Tagliare ogni metà in due nella lunghezza e dividere ogni parte in 4 cubetti di uguale dimensione.

Sbriciolare la parte superiore del cake in una ciotola. Aggiungere il succo d'arancia e lavorare il tutto con lo sbattitore elettrico per ottenere un impasto umido e malleabile. Formare una palla e appiattirla (ca. 1½ cm di spessore). Ritagliare forme a scelta o modellare palline. Metterle da parte.

Sciogliere la glassa come indicato sulla confezione. Immergere la punta degli stuzzicadenti nella glassa, ficcarli nelle forme e nelle palline e lasciare asciugare un istante. Con l'aiuto di un pennello coprire i lecca-lecca di glassa e cospargerli a volontà con Décor. Spalmare la glassa sui cubetti e guarnire a volontà con marzapane a forma di nastri e fiocchi, decorazioni per dolci, scrittura decorativa e lecca-lecca glassati. Lasciare rassodare la glassa.