


Sogno di stelle al cioccolato

circa 15 pezzi

 medio Fino a 60 Min.**Ingredienti:****Placca:****Pasta:**

175 g di farina
2 c. da tè di Lievito Dr. Oetker
100 g di zucchero
75 g di burro ammorbidito
3 uova
1 c. da tavola di latte

Ripieno:

2 buste di Mousse al cioccolato Dr. Oetker
2.5 dl di latte
2 dl di panna intera
1 busta di Gelatina express Dr. Oetker
di marmellata di ciliegie

Decorazione:

2 pacchetti di Marzapane da cuocere Dr. Oetker
di mulino a vaniglia

1 Preliminari:

Ricoprire la teglia con della carta da forno. Formine per biscotti a forma di stella in diverse misure e un sac à poche con bocchetta a stella (Ø 8 mm)

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 200 °C

Aria calda: circa 180 °C

2 Pasta:

In una terrina, mescolare la farina e il lievito. Aggiungere gli ingredienti restanti e lavorare con lo sbattitore, inizialmente alla velocità minima per poco tempo e poi alla velocità massima per 2 minuti, fino a ottenere un impasto liscio.

Distribuire l'impasto nella teglia in modo uniforme fino ai bordi e cuocere sul ripiano centrale del forno preriscaldato per ca. 10 minuti.

Forno tradizionale: circa 200 °C

Aria calda: circa 180 °C

Scanalatura: parte media

Tempo di cottura: circa 10 Minuti



Estrarre dal forno, staccare il biscotto dalla teglia e rimuovere la carta.
Ritagliare, nel senso della lunghezza, 5 strisce di 12 cm, 10 cm, 8 cm, 5 cm e 3 cm di larghezza.

3 Ripieno:

Preparare la mousse al cioccolato seguendo le istruzioni riportate sulla confezione e aggiungere la gelatina. Lasciare raffreddare in frigorifero **per almeno un'ora.**

Spennellare uniformemente le strisce più larghe con la marmellata. Spianare il marzapane sullo zucchero a velo e ritagliare delle stelle di diverse dimensioni utilizzando le formine per biscotti. Distribuire a piacere il restante marzapane sulle 4 strisce. Spalmare con la metà della mousse. Sovrapporre le singole strisce di biscotto cominciando con quelle più larghe, per terminare con le più piccole. Coprire l'intero dolce con la mousse. Trasferire il resto nella tasca da pasticciere e decorare il dolce con delle rosette.

Decorare con le stelle di marzapane e con della vaniglia del Macinino per vaniglia prima di servire.

