

Torta «Muschio verde»

circa 12 pezzi



un po' più difficile

● ○ Fino a 70 Min.

**Ingredienti:****Impasto:**

300 g di burro ammorbidito
300 g di zucchero
1 c. da tè di Zucchero vanigliato Bourbon Dr. Oetker
1 c. da tè di Acido citrico Dr. Oetker
1 pizzico di sale
5 uova
0.5 mazzetti di timo limone
1.5 dl di succo di limone
2 bustine di Finesse Scorza di limone grattugiata Dr. Oetker
60 ml di olio di girasole
350 g di farina
0.5 bustine di Lievito Dr. Oetker

Crema al burro:

200 g di zucchero
4 albumi
1 pizzico di sale
350 g di burro ammorbidito
2 c. da tè di Pasta di vaniglia Bourbon Dr. Oetker
90 ml di succo di limone
1 bustina di Finesse Scorza di limone grattugiata Dr. Oetker
1 c. da tè di Acido citrico Dr. Oetker
175 g di marmellata di limone o di limette

Sciropo:

1 dl d'acqua
100 g di zucchero
1 c. da tè di Pasta di vaniglia Bourbon Dr. Oetker
0.5 mazzetti di timo limone
0.5 c. da tè di Acido citrico Dr. Oetker
1 pizzico di sale

Muschio:

4 tuorli d'uovo
120 g di miele
4 albumi
1 pizzico di sale
52 g di zucchero a velo
100 g di farina

1 Impasto:

Unire il burro con lo zucchero, lo zucchero vanigliato, l'acido citrico e il sale in una terrina e mescolare gli ingredienti con lo sbattitore a mano (fruste) fino a ottenere un composto chiaro e cremoso. Aggiungere le uova una per volta. Incorporare un po' alla volta il timo limone, la scorza e il succo di limone e l'olio. Mescolare la farina con il lievito, setacciarli sopra al composto e mescolare il tutto con un cucchiaino di legno.

Distribuire il composto su due stampi apribili (Ø 20 cm) ricoperti con carta da forno e livellare bene.

Posizionare gli stampi sulla griglia nel ripiano centrale del forno preriscaldato.

Forno tradizionale: 180 °C**Aria calda: 160 °C****Scanalatura: parte media****Tempo di cottura: circa 40 Minuti**

2 Crema al burro:

Scaldare a bagnomaria l'albume con lo zucchero e il sale a 55 gradi continuando a mescolare finché lo zucchero non si sarà sciolto. Togliere dal fuoco e mescolare con lo sbattitore a mano (fruste) fino a ottenere un composto cremoso e tiepido. Incorporare il burro un po' alla volta continuando a mescolare fino a ottenere una crema omogenea. Aggiungere gli altri ingredienti.

3 Sciropo:

Portare a ebollizione gli ingredienti mescolando diverse volte e far cuocere per circa 3 minuti. Togliere dal fuoco e rimuovere il timo limone.

Una volta raffreddate, tagliare le torte a metà per ottenere 4 dischi. Adagiare un disco su un vassoio da portata. Suddividere la marmellata al limone e lo sciroppo in 4 porzioni. Suddividere la crema al limone in 5 porzioni e tenere da parte 1 porzione per la decorazione. A questo punto bagnare il primo disco con 1/4 dello sciroppo, cospargerlo poi con una porzione di marmellata al limone e distribuirvi sopra una porzione di crema al burro. Ripetere la procedura con gli altri strati fino a ricomporre la torta. Riporre la torta in frigorifero per circa 20 minuti.

4 Muschio:

Montare i tuorli insieme al miele con lo sbattitore a mano (fruste) fino a ottenere un composto leggero e cremoso. Montare a neve ferma gli albumi con il sale e lo zucchero a velo e unirli ai tuorli sbattuti. Aggiungere al composto la farina e il lievito setacciati e mescolare il tutto con un cucchiaino di legno. Colorare il composto con il colorante alimentare verde. Aggiungere il colorante alimentare rosso quel tanto che basta a ottenere un effetto marmorizzato.

Versare il composto in quattro contenitori adatti al microonde e cuocerli nel microonde per 1 minuto e mezzo a 800 watt. Lasciare raffreddare il muschio e formare dei grumi di varie dimensioni.

Spalmare la crema al burro messa da parte sul bordo della torta e ricoprirla con il muschio su tutti i lati.

20 g di Lievito Dr. Oetker
1.5 pacchetti di Coloranti alimentari in verde, giallo, rosso e blu Dr. Oetker (Verde)
0.5 pacchetti di Coloranti alimentari in verde, giallo, rosso e blu Dr. Oetker (Rosso)

Nido pasquale:

1 busta di Glassa scura Dr. Oetker
30 g di zucchero
uova di zucchero

Coniglio:

0.5 buste di Glassa bianca Dr. Oetker
300 g di avanzi di dolce e 1 c. da tavola di crema di burro
90 g di Marzapane da cuocere Dr. Oetker
2 c. da tavola di zucchero a velo di Coloranti alimentari in verde, giallo, rosso e blu Dr. Oetker (Rosso)

5 Nido pasquale:

Capovolgere un bicchiere (Ø 6 cm ca.) e riporlo nel congelatore avvolto con della pellicola trasparente. Spezzare gli spaghetti di riso in pezzi di ca. 5 cm di lunghezza e incorporarli delicatamente alla glassa liquida con una spatola. Posizionare gli spaghetti di riso intorno al bicchiere usando le mani o una forchetta, riporre il bicchiere in frigorifero e lasciare raffreddare. Staccare delicatamente il nido dalla pellicola, appoggiarlo sulla torta di muschio e riempirlo con ovetti pasquali.

**6 Coniglio:**

Per realizzare le orecchie del coniglio, sciogliere la glassa come indicato sulla confezione, versarla in un sac à poche e formare due orecchie di coniglio su un foglio di carta da forno. Lasciare raffreddare la glassa.

Sbriciolare finemente i resti della torta o parte del disco al limone e lavorarli con un cucchiaio insieme alla crema al burro (50 g). Rivestire una ciotola semicircolare (Ø 10,5 cm; 220 ml di volume) con la pellicola trasparente. Versarvi il composto della torta, livellare e riporre in frigorifero per almeno 30 minuti.

Per il corpo del coniglio e le zampe, impastare a mano il marzapane e lo zucchero al velo. Tagliare 35 g di marzapane. Colorare 5 g con un po' di colorante alimentare rosso e formare 8 sfere piccole e 2 un po' più grandi per le piante delle zampe. Dividere il resto in tre parti. Usare 10 g per la coda formando una pallina da intagliare più volte con una forbice. Infine, ritoccare ancora a mano per creare una sfera irregolare. Con i restanti 20 g formare a mano due zampe e metterle da parte. Stendere il marzapane restante (55 g) su una superficie di lavoro cosparsa di zucchero a velo dando all'impasto una forma rotonda di circa 2 mm di spessore. Togliere la torta dallo stampo, rimuovere la pellicola e adagiare il marzapane a forma di cupola al centro della torta.

Inumidire un lato della cupola di marzapane con un po' d'acqua e applicare le orecchie di cioccolato esercitando una leggera pressione. Fissare la coda del coniglio al centro bagnando la cupola di marzapane con un po' d'acqua. Fissare le due sfere rosa più grandi su ciascuna zampa e applicare le quattro sfere più piccole alle estremità delle zampe. Fissare le zampe al corpo con dell'acqua.

Marzipankuppel an einer Stelle mit etwas Wasser befeuchten und Schokoladenohren andrücken. Hasenschwänzchen mittig mit etwas Wasser auf der Marzipankuppel ankleben. Je eine grössere rosa Kugel mit etwas Wasser mittig auf den Pfoten ankleben. Je vier kleine Kugeln oberhalb aufkleben. Pfoten mit Wasser an den Körper kleben.



Consiglio

- Chi non dispone di un termometro può sfregare il composto a base di albumi tra le dita. Se non si percepisce più la presenza di zucchero, il composto è pronto per la lavorazione successiva.