

# Torta a forma di campo da calcio

circa 15 - 20 pezzi

 medio

● Fino a 60 Min.



## 1 Preliminari:

Rivestire una teglia con della carta da forno e circondarla con una cornice da pasticceria (21 x 30 cm). Preparare un sac à poche.

Preriscaldare il forno:

**Forno tradizionale: 180 °C**

**Aria calda: 160 °C**

## Ingredienti:

**Circondarla con una cornice da pasticceria (21 x 30 cm):**

### Pasta:

4 chiare d'uovo  
200 g di burro ammorbidito  
4 tuorli d'uovo  
250 g di zucchero  
1 c. da tè di Zucchero vanigliato Bourbon Dr. Oetker  
1 dl di latte  
200 g di farina  
1 pizzico di sale  
100 g di noce di cocco grattugiata  
50 g di cacao in polvere  
1 c. da tè di Lievito Dr. Oetker  
10 bastoncini di cioccolato  
15 g di farina

### Decorazione:

2 dl di panna  
400 g di cioccolato bianco  
80 g di noce di cocco grattugiata  
1 pacchetto di Coloranti alimentari in verde, giallo, rosso e blu Dr. Oetker di Decorazioni da cospargere Planet Mix Dr. Oetker  
Pasta di zucchero bianca stesa Dr. Oetker  
di zucchero a velo  
1 Candelina Football Dr. Oetker  
orsetti gommosi

**2 Pasta:**

Montare a neve le chiare d'uovo con lo sbattitore. Sciogliere il burro e lasciarlo raffreddare un po'. Aggiungere i tuorli uno alla volta, mescolando alla velocità massima per ca. ½ minuto. Aggiungere poco per volta lo zucchero e lo zucchero vanigliato. Continuare a mescolare fino a ottenere una crema densa e chiara. Aggiungere lentamente il latte. Mescolare la farina, il sale, le scaglie di cocco, la polvere di cacao e il lievito e setacciarli sulla crema. Alla fine unire le chiare montate e incorporare tutto delicatamente nel composto. Versare la metà dell'impasto nello stampo, livellare bene e cuocere per 5 minuti sul ripiano centrale del forno preriscaldato.

**Forno tradizionale: circa 180 °C**

**Aria calda: circa 160 °C**

**Scanalatura: parte media**

**Tempo di cottura: circa 5 Minuti**

Distribuire poi in maniera uniforme i bastoncini di cioccolato infarinati sulla torta. Riempire il sac à poche con l'impasto rimasto, distribuirlo sui bastoncini di cioccolato e cuocere per altri 25 minuti.

**Scanalatura: parte media**

**Tempo di cottura: circa 25 Minuti**

Togliere dal forno e lasciare raffreddare su una griglia.

**3 Decorazione:**

Portare a ebollizione la panna, aggiungere il cioccolato e mescolare fino a scioglierlo completamente. Lasciare raffreddare un po' fino a ottenere un composto spalmabile. Mescolare le scaglie di cocco con un colorante alimentare verde fino a ottenere un colore intenso (il colore si assorbe). Spalmare la crema di panna e cioccolato sulla torta. Coprire il bordo con la granella e distribuire le scaglie di cocco sulla superficie della torta. Arrotolare la pasta di zucchero per formare delle striscioline sottili. Disporle sulla torta per delimitare il campo da calcio. Posizionare una candelina a forma di pallone e distribuire gli orsetti gommosi come giocatori.

**Consiglio**

- Le scaglie di cocco per l'erba si possono preparare anche il giorno prima. Al posto della pasta di zucchero si può usare anche la ghiaccia reale preparata con chiara d'uovo.