

Torta a forma di cuore

8 porzioni



medio

● Fino a 60 Min.

**Ingredienti:****Per l'impasto:**

400 g di farina
100 g di zucchero a velo
1 c. da tè di Zucchero vanillinato Dr. Oetker
150 g di burro
1 uovo

Ripieno:

1 busta di Crème Framboise Dr. Oetker
1.5 dl di panna fredda
2 dl d'acqua

Decorazione:

di Decorazioni da cospargere Fancy Mix Dr. Oetker
fragole
lamponi

1 Impasto:

Mescolare la farina, lo zucchero e lo zucchero vanillinato in una terrina. Unire il burro tagliato a dadini e mescolare fino a ottenere un composto friabile. Aggiungere l'uovo e lavorare l'impasto fintanto che non risulterà liscio. Avvolgere l'impasto nella pellicola trasparente e riporre in frigorifero per ca. 30 minuti.

2 Preparazione:

Disegnare un cuore (ca. 24 cm) su un pezzo di carta o cartone e ritagliare. Preriscaldare il forno.

Forno tradizionale: 200 °C**Aria calda: 180 °C**

Stendere l'impasto sulla carta da forno fino a ottenere uno spessore di circa 3 mm. Sovrapporre il modello preparato precedentemente e ricavare un cuore. Spostare su una teglia lo strato con carta da forno. Ricavare tre strati e cuocere in forno fino alla doratura.

Scanalatura: parte media**Tempo di cottura: 10 Minuti**

3 Ripieno:

Preparare la crema seguendo le istruzioni riportate sulla confezione.
Versare la crema in un sac à poche con beccuccio (Ø 10 mm). Adagiare uno strato in uno stampo per torte. Realizzare dei ciuffetti di crema sullo strato, aggiungere il secondo strato e ripetere la procedura altre due volte. Riporre la torta in frigorifero per qualche ora o per una notte intera.

4 Decorazione:

Prima di servire, decorare la torta a piacere con fragole e lamponi freschi, guarnendo con un po' di decorazioni da cospargere.