

Torta a forma di pallone da calcio

circa 10 - 12 pezzi

medio

Fino a 90 Min.

**Ingredienti:****Stampo (Ø 26 cm):****Terrina (Ø 22 cm):****Per l'impasto:**

6 uova

240 g di zucchero

150 g di farina

150 g di Epifin Dr. Oetker

1.5 c. da tè di Lievito Dr. Oetker

Ripieno:

1 busta di Crema Pasticciera Dr. Oetker

2.5 dl di latte o acqua

250 g di burro ammorbidito

Decorazione:

1 busta di Glassa bianca Dr. Oetker

1 pacchetto di Pasta di zucchero bianca Dr. Oetker

1 pacchetto di Pasta di zucchero colorata Dr. Oetker

di Decorazioni da cospargere Party Mix Dr. Oetker

di Decorazioni da cospargere Fiori di zucchero Flower Power Dr. Oetker

1 Preliminari:

Spruzzare lo spray per cottura Dr. Oetker all'interno dello stampo preparato (Ø 26 cm) o imbrattare e infarinare bene. Preparare la sagoma del pallone e una terrina (Ø 22 cm).

Preriscaldare il forno.

Forno tradizionale: 180 °C**Aria calda: 160 °C****2 Per l'impasto:**

Montare le uova e lo zucchero con lo sbattitore fino a ottenere una crema chiara. Mescolare la farina, il lievito e l'Epifin. Setacciare sul composto di uova e incorporare con cura. Stendere l'impasto nello stampo e cuocere sul ripiano centrale del forno preriscaldato per ca. 30 minuti.

Scanalatura: parte media**Tempo di cottura: circa 30 Minuti**

Staccare il biscotto dai bordi dello stampo e trasferirlo su una griglia. Dividere il biscotto completamente raffreddato in tre parti in senso orizzontale. Ricavare sulla parte centrale dei cerchi (Ø 18-20 cm) e conservare il pan di Spagna restante.

3 Ripieno:

Per il ripieno, preparare una busta di crema pasticcera seguendo le istruzioni riportate sulla confezione. Montare il burro con lo sbattitore fino a ottenere un composto spumoso. Mescolare con un cucchiaino la crema finché la consistenza non risulta morbida.

Ricoprire una terrina con della pellicola trasparente, posizionarvi uno strato di torta e appoggiarvi il pan di Spagna restante precedentemente tagliato. Quindi spalmare metà della crema. Sovrapporre il pan di Spagna su cui erano stati ricavati i cerchi premendo bene e spalmare l'altra metà della crema.

Sovrapporre infine l'ultimo strato, premere e tagliare il pan di Spagna restante.

Mettere in frigorifero per ca. 2 ore.

4 Decorazione:

Sciogliere la glassa seguendo le istruzioni riportate sulla confezione.

Togliere delicatamente la torta dalla terrina e spalmarla interamente con la glassa.

Con un mattarello stendere la sfoglia di pasta di zucchero per rendere il disco più grande in modo che si adatti alle dimensioni della torta. Ricoprire quindi la torta e livellare la superficie. Con un mattarello decorativo o un coltello, ritagliare la sagoma di un pentagono. Ricavare sulla pasta di zucchero bianca dei pentagoni sottilissimi utilizzando l'apposita sagoma. Stendere la pasta di zucchero nera fino a ottenere uno strato sottile, ritagliare ca. 6 pentagoni e fissarli sulla torta con un po' d'acqua in modo da formare un pallone da calcio.

Schiacciare la pasta di zucchero verde facendola passare per un colino o uno spremiaglio e disporre l'erba intorno alla torta. Distribuire sull'erba alcuni fiori.

Consiglio

- è possibile bagnare il pan di Spagna anche con qualche goccia di sciroppo.