

Torta a forma di pallone

circa 10 porzioni

 un po' più difficile Fino a 90 Min.

1 Preparazione:

Ricoprire uno stampo apribile (Ø 26 cm) con carta da forno e spruzzare sui bordi lo Spray per cottura Dr. Oetker. Preparare la sagoma del pallone e una terrina (Ø 22 cm). Preriscaldare il forno.

2 Pasta:

Montare le uova con lo zucchero fino a ottenere un composto spumoso. Mescolare la farina, il lievito e l'Epifin, setacciarli sul composto a base di uova e incorporare con cura. Stendere l'impasto nello stampo preparato in precedenza e cuocere sul ripiano centrale del forno per 30 -35 minuti. Estrarre il pan di Spagna dallo stampo e rovesciarlo su una griglia per torte. Una volta che il pan di Spagna si è raffreddato, tagliarlo orizzontalmente in due parti. Ritagliare la parte centrale con un anello (Ø 18-20 cm) e riporre da parte il pan di Spagna avanzato.

Ingredienti:

Pasta:

6 uova
240 g di zucchero
150 g di farina
150 g di Epifin Dr. Oetker
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 (nera)
di Decorazioni da cospargere Party Mix Dr. Oetker

3 Ripieno:

Preparare la Crema Pasticciera seguendo le istruzioni riportate sulla confezione. Lavorare il burro con lo sbattitore fino a ottenere un composto spumoso. Aggiungere la crema un cucchiaino dopo l'altro. Ricoprire la terrina con della pellicola trasparente, posizionarvi uno strato di pan di Spagna e appoggiarvi il pan di Spagna restante precedentemente tagliato. Versare il resto della crema. Sovrapporre il pan di Spagna precedentemente tagliato premendo bene e spalmare l'altra metà della crema. Sovrapporre l'ultimo strato di pan di Spagna premendo e rimuovendo con un coltello il pan di Spagna in eccesso. Riporre in frigorifero per ca. 2 ore.

4 Decorazione:

Sciogliere la glassa seguendo le istruzioni riportate sulla confezione. Rimuovere delicatamente la torta dalla terrina e ricoprirla per bene con la glassa. Stendere la pasta di zucchero e ricoprirvi la torta livellando la superficie. Tracciare delicatamente dei pentagoni sulla pasta di zucchero bianca servendosi della sagoma. Stendere la pasta di zucchero nera fino a ottenere uno strato sottile, ricavarvi ca. 6 pentagoni e fissarli sulla torta con un po' d'acqua. Schiacciare la pasta di zucchero verde facendola passare per un colino per disporre l'erba intorno alla torta. Distribuire sull'erba alcuni fiori.