

Torta a forma di renna

circa 8 pezzi



un po' più difficile

● ● Fino a 105 Min.



1 Decorazione:

Le decorazioni devono essere preparate il giorno prima per lasciarle solidificare per bene durante la notte.

Preparare della carta da forno.

Occhi:

Servendosi di un paio di forbici, aprire un sacchetto da congelatore tagliando in senso orizzontale e verticale in modo da ottenere una striscia lunga. Per creare gli occhi, formare due sfere utilizzando per ciascuna 5 g di pasta di zucchero bianca, inserire la sfera tra i lati del sacchetto da congelatore aperto in precedenza e premere in modo da conferirle una forma leggermente allungata. Aiutarsi con i palmi delle mani o con le dita.

Riporre gli occhi sulla carta da forno e disegnare le pupille con la scrittura decorativa nera.

Corna:

Unire 85 g di pasta di zucchero bianca e un cucchiaino di cacao in polvere, lavorare il composto e stenderlo nel sacchetto da congelatore aperto. Ricavare le corna servendosi di un coltello piccolo e affilato. Per un risultato ottimale, utilizzare una [sagoma apposita per le corna della renna](#) in modo che entrambe siano della stessa dimensione. Adagiare le corna vicino agli occhi sulla carta da forno.

Ingredienti:

Decorazione:

95 g di Pasta di zucchero bianca Dr. Oetker

1 un po' di Scritture decorativa

Glamour Dr. Oetker , nero

5 c. da tavola cacao in polvere di zucchero a velo

di Coloranti alimentari in verde, giallo, rosso e blu Dr. Oetker , rosso

Crema:

150 g di cioccolato al latte tritato

150 g di cioccolato fondente

2 dl di panna

350 g di burro

2 c. da tavola di cacao in polvere

Pan di Spagna 1:

50 g di burro

3 uova

100 g di zucchero

1 bustina di Zucchero vanigliato

Bourbon Dr. Oetker

90 g di farina

1 c. da tè di Lievito Dr. Oetker

1.5 c. da tavola di cacao in polvere

Pan di Spagna 2:

50 g di burro

3 uova

100 g di zucchero

1 bustina di Zucchero vanigliato

Bourbon Dr. Oetker

90 g di farina

1 c. da tè di Lievito Dr. Oetker

1.5 c. da tavola di cacao in polvere

Ripieno:

circa 10 c. da tavola di gelatina di ribes

Naso:

Unire 5 g di pasta di zucchero bianca con un po' di zucchero al velo e colorante alimentare rosso e lavorare bene fino a ottenere una pasta di zucchero decorativa uniforme e di color rosso acceso.

Formare una sfera con la pasta di zucchero rossa e riporre anche questa sulla carta da forno.

A questo punto, lasciar asciugare tutte le decorazioni durante la notte.

2 Crema:

Sminuzzare il cioccolato al latte e quello fondente con un coltello grande e affilato e versare il tutto in una terrina.

Portare a ebollizione la panna in un pentolino e versarla sul cioccolato, attendere un momento e mescolare bene con una frusta fino a far sciogliere completamente il cioccolato.

Dopodiché lasciar raffreddare il composto di cioccolato e panna per ca. 3 ore. Nel frattempo togliere il burro dal frigorifero per lasciarlo ammorbidire in vista della preparazione della crema.

3 Preparazione:

Ricoprire uno stampo apribile (Ø 18 cm) con carta da forno e ungere i bordi. Preriscaldare il forno.

Forno tradizionale: 180 °C

Aria calda: 160 °C

4 Pan di Spagna 1:

Scaldare delicatamente il burro in un pentolino fino a farlo sciogliere e metterlo da parte.

Versare le uova in una terrina e montare per ca. 1 minuto con lo sbattitore alla velocità massima fino a ottenere un composto spumoso. Durante il procedimento, incorporare lentamente lo zucchero e lo zucchero vanillinato.

Continuare a mescolare il composto per altri 3 minuti.

Mescolare il lievito e il cacao in polvere e incorporarli delicatamente all'impasto.

Attenzione: la farina deve essere mescolata solo per pochi istanti per mantenere l'impasto morbido.

Dopodiché unire al composto anche il burro fuso e mescolare delicatamente.

Versare il composto nello stampo apribile, livellare con una spatola o un cucchiaino e cuocere per ca. 40 minuti nella parte inferiore del forno preriscaldato.

Nel frattempo, preparare una griglia e ricoprirla di carta da forno.

Togliere il dolce dal forno e staccarlo subito dal bordo dello stampo apribile servendosi di un semplice coltello, rovesciarlo sulla griglia e lasciar raffreddare.

5 Pan di Spagna 2:

Preparare il secondo pan di Spagna allo stesso modo del primo.
Lasciar raffreddare entrambi i pan di Spagna per ca. 1 ora.

6 Ripieno:

Mescolare con uno sbattitore il burro ammorbidito fino a ottenere un composto spumoso e unire il composto di cioccolato e panna a cucchiataie continuando a mescolare. Pesare in una terrina 250 g di crema e metterla da parte.

Preparare una tortiera.

Rimuovere la carta da forno dalla base dei due pan di Spagna e tagliare entrambi in senso orizzontale con un coltello per il pane in modo da ottenere in tutto sei basi.

Riporre una delle basi inferiori su una tortiera e ricoprire con ca. 2 cucchiaini di gelatina di ribes e 2 cucchiaini di crema al burro.

Adagiare delicatamente la base successiva sul primo strato di crema di burro, ripetere sempre lo stesso procedimento per ciascuna base con 2 cucchiaini di gelatina di ribes e 2 cucchiaini di crema al burro fino a sovrapporre tutte le basi. Distribuire la crema restante sulla torta e sui lati. Si consiglia di servirsi di una paletta per torte o di una spatola. A questo punto riporre la torta in frigorifero per almeno 1 ora.

7 Decorazione:

Preparare un sac à poche con bocchetta a stella (Ø 8 mm).

Unire due cucchiaini di cacao in polvere alla crema messa da parte e mescolare di nuovo il composto con uno sbattitore fin quando non risulterà spumoso.

Versare la crema nel sac à poche e distribuirla sulla torta formando delle roselline con movimenti circolari. Infine decorare ancora con dei ciuffetti distribuendo sul dolce delle porzioni di crema della grandezza di una nocciola servendosi del sac à poche.

A questo punto inserire delicatamente le corna sulla torta e applicare gli occhi e il naso sul lato.

Ecco fatto: una dolcissima opera d'arte è pronta per essere ammirata e gustata!

Consiglio

- Diese Torte kann gut verpackt für 2 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.
- Für dieses Rezept braucht es Platz im Kühlschrank, da die Torte für eine gewisse Zeit kalt gestellt werden muss.
- Einige Vorbereitungen müssen schon einen Tag vorher gemacht werden.
- Die Biscuits können ebenfalls am Vortag zubereitet werden. Wenn sie vollständig ausgekühlt sind luftdicht verpacken, damit sie nicht austrocknen.