

# Torta a forma di treno

circa 15 pezzi



medio

Fino a 40 Min.



## 1 Preliminari:

Rivestire lo stampo con la carta da forno o con lo Spray per cottura Dr. Oetker. Preriscaldare il forno.

**Forno tradizionale: 180 °C**

**Aria calda: 160 °C**

## 2 Impasto:

Per l'impasto, mescolare il burro ammorbidito per circa 2 minuti con lo sbattitore fino a ottenere un composto morbido. Aggiungere lentamente lo zucchero a pioggia e continuare a mescolare. Aggiungere lo zucchero vanillinato e il sale. Aggiungere le uova una dopo l'altra e mescolare bene. Mescolare la farina, il lievito e il cacao in polvere in una terrina piccola. Aggiungere all'impasto metà del composto con 1 cucchiaio di latte e mescolare il tutto con lo sbattitore alla velocità minima. Quindi, aggiungere l'impasto restante con un altro cucchiaio di latte e mescolare. Mescolare bene i chunk al cioccolato.

## Ingredienti:

**Stampo a cassetta (ca. 25 cm):**

### Impasto per torte:

210 g di burro ammorbidito  
150 g di zucchero  
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker  
1 pizzico di sale  
3 uova  
150 g di farina  
2 c. da tè di Lievito Dr. Oetker , colmi  
2 c. da tè di cacao in polvere , colmi  
2 c. da tavola di latte  
1 pacchetto di Chunks al cioccolato al latte Dr. Oetker (100 g)

### Decorazione:

1 pacchetto di Chunks al cioccolato al latte Dr. Oetker (100 g)  
1 c. da tavola di olio di girasole  
8 moretti al cioccolato , piccoli  
1 petit beurre (biscotto sbriciolato)  
2 cialde a forma di cannoli  
10 mini biscotti rotondi ripieni di cioccolato (p.e. Chocoly o Prinzenrolle)  
2 bastoncini Mikado® al cioccolato  
di Scritture decorative Glamour Dr. Oetker , bianca  
di Smarties®  
di Decorazioni da cospargere Party Mix Dr. Oetker

Versare l'impasto nello stampo preparato in precedenza e cuocere sul ripiano inferiore del forno preriscaldato.

**Forno tradizionale: 180 °C**  
**Aria calda: 160 °C**  
**Scanalatura: nella parte inferiore**  
**Tempo di cottura: 65 Minuti**

Togliere dal forno e lasciar riposare per 10 minuti. Rimuovere dallo stampo e far raffreddare su una griglia.

### 3 Decorazione:

Quando la torta si è raffreddata, rimuovere il rigonfiamento superiore in modo da rendere la torta liscia su questo lato.

Sciogliere a bagnomaria i chunk di cioccolato. Aggiungere 1 cucchiaino di olio da cucina in modo da spalmare il cioccolato con maggiore facilità.

Tagliare la parte posteriore del dolce e spalmare completamente entrambi i pezzi con il cioccolato. Conservare il resto del cioccolato per incollare la decorazione.

Fissare quattro moretti con del cioccolato sulla parte posteriore del pezzo più grande. Dopodiché immergere la base di wafer degli altri 4 moretti nel cioccolato liquido e sistemarli sopra gli altri 4 baci moretti. Quindi, utilizzare il cioccolato per incollare sui moretti un biscotto al burro come un tetto. La cabina di guida è pronta.

Per la canna fumaria, attaccare con un po' di cioccolato una cialda a forma di cannoli sulla parte anteriore della locomotiva. Fissare la seconda cialda a forma di cannoli come asse tra la locomotiva e il vagone.

Spalmare i 10 mini biscotti rotondi ripieni con un po' di cioccolato e attaccarli alla locomotiva come ruote.

Utilizzare la scrittura decorativa per fissare i due bastoncini Mikado® sulle ruote come biella motrice.

Incollare alcuni Smarties® alla parte anteriore e posteriore della locomotiva come fari e distribuire i restanti sul vagone. Guarnire il vagone con un po' di decorazioni da cospargere.