

# Torta a forma di tronco

circa 16 - 20 pezzi

 un po' più difficile Fino a 80 Min.**Ingredienti:****2 stampi apribile (Ø 20 cm):****Pasta:**

6 tuorli d'uovo  
3 c. da tavola d'acqua calda  
225 g di zucchero  
1.5 bustine di Zucchero vanillinato Dr. Oetker  
6 chiare d'uovo  
150 g di farina  
150 g di Epifin Dr. Oetker  
3 c. da tè di Lievito Dr. Oetker

**Ripieno:**

200 g di burro ammorbidito  
1 busta di Crème Fix Cioccolato Dr. Oetker  
3 dl di latte

**Decorazione:**

250 g di burro ammorbidito  
3 - 4 c. da tavola di cioccolato in polvere

**1 Preliminari:**

Ricoprire il fondo di due stampi apribili (Ø 20 cm) con della carta da forno e spruzzare sui bordi lo Spray per cottura Dr. Oetker.

Preriscaldare il forno:

**Forno tradizionale: circa 180 °C**

**Aria calda: circa 160 °C**

**2 Pasta:**

Per l'impasto mescolare in una terrina i tuorli d'uovo e l'acqua con il frullatore alla velocità massima, fino a ottenere un composto spumoso. Aggiungervi poco a poco due terzi dello zucchero e lo zucchero vanillinato. Continuare a mescolare fino a ottenere una crema densa e chiara. Montare a neve ferma le chiare d'uovo, incorporare lentamente lo zucchero rimanente continuando a mescolare (alla velocità massima). Aggiungere le chiare d'uovo montate a neve al composto dei tuorli. Mescolare farina, Epifin e lievito e setacciarli. Incorporare delicatamente il tutto al composto.

Versare negli stampi preparati in precedenza, livellare e cuocere per ca. 25 minuti sul ripiano inferiore del forno preriscaldato.

**Forno tradizionale: circa 180 °C**  
**Aria calda: circa 160 °C**  
**Scanalatura: nella parte inferiore**  
**Tempo di cottura: circa 25 Minuti**

Estarre dal forno, rimuovere dallo stampo apribile e lasciare raffreddare. Una volta freddi, tagliare orizzontalmente due volte ciascun disco. Si otterranno così sei strati.

### 3 Ripieno:

Per il ripieno, montare il burro con lo sbattitore fino a ottenere un composto spumoso. In una terrina a parte, unire mescolando la polvere di Crème Fix al latte e montare con il frullatore alla velocità minima per un minuto. Aggiungere la crema al burro, un cucchiaino alla volta, e mescolare fino a ottenere un composto morbido.

Posizionare il primo disco di pasta su un vassoio e spalmarvi la crema. Ripetere la procedura fino ad aver sovrapposto tutti i dischi gli uni sugli altri. Spalmare poi la crema rimanente sulla parte superiore e sul bordo.

### 4 Decorazione:

Per guarnire, montare il burro con il frullatore fino a ottenere un composto spumoso e aggiungere il cioccolato in polvere. Spalmare abbondante crema al burro sulla torta. Stendere la crema dal basso verso l'alto con una spatola o una forchetta per creare un effetto simile alla corteccia. Per simulare gli anelli del legno, tracciare dei cerchi di grandezza diversa sulla superficie della torta con uno stuzzicadenti.

Riporre in frigorifero fino al momento di servire.