


# Torta a puntini

circa 8 - 10 pezzi

 un po' più difficile Fino a 60 Min.**Ingredienti:****Stampo apribile:****Pasta per pan di Spagna:**

2 tuorli d'uovo  
25 g di zucchero  
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker  
60 g di burro liquido  
70 g di mandorle macinate  
2 chiare d'uovo  
100 g di zucchero  
120 g di farina  
1 c. da tè di Lievito Dr. Oetker  
60 ml di latte

**Ripieno:**

200 g di burro ammorbidito  
60 g di Nutella®

**Decorazione:**

1 pacchetto di Pasta di zucchero bianca stesa Dr. Oetker  
1 pacchetto di Pasta di zucchero colorata Dr. Oetker

**1 Preliminari:**

Foderare il fondo di uno stampo apribile (Ø 20 cm) con carta oleata e vaporizzare il bordo con spray di cottura Dr. Oetker.

Preriscaldare il forno:

**Forno tradizionale: circa 170 °C**

**Aria calda: circa 150 °C**

**2 Pasta per pan di Spagna:**

Sbattere a schiuma i tuorli d'uovo, lo zucchero, lo zucchero vanillinato e il burro con lo sbattitore elettrico. Incorporare le mandorle macinate. Montare le chiare d'uovo a neve soda e incorporare poco a poco lo zucchero. Versare la neve soda sul composto di tuorli. Mescolare la farina con il lievito in polvere, setacciare sopra e incorporare delicatamente il tutto con una spatola. Incorporare in ultimo il latte. Versare l'impasto nello stampo preparato.



Cuocere per ca. 35 minuti nel terzo inferiore del forno preriscaldato.

**Forno tradizionale: circa 170 °C**

**Aria calda: circa 150 °C**

**Scanalatura: nella parte inferiore**

**Tempo di cottura: circa 35 Minuti**

Togliere dal forno e lasciare raffreddare.

### 3 Ripieno:

Per il ripieno, sbattere a schiuma il burro e la Nutella®. Tagliare il dolce orizzontalmente in tre fondi. Spalmare un terzo del ripieno sul primo fondo, coprire con il secondo fondo, spalmare con la metà del ripieno e coprire con il terzo fondo. Spalmare il ripieno rimanente sul bordo e sulla parte superiore della torta.

### 4 Decorazione:

Stendere la pasta di zucchero bianca e coprirne la torta. Lavorare la pasta di zucchero colorata per ammorbidirla e stenderla in uno spessore di 2-3 mm. Staccare delicatamente dal piano di lavoro e ritagliare dei tondini di varie grandezze. Distribuire e sovrapporre i tondini a volontà sulla torta fissandoli con un po' d'acqua.

