

Torta al cioccolato con effetto acquerello

circa 8 - 10 pezzi



medio

● Fino a 60 Min.

**Ingredienti:****2 stampi apribile (Ø 18 cm):****Pasta:**

100 g di burro ammorbidito
250 g di zucchero
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker
3 uova
1 c. da tavola di rum
6 gocce di Aroma limone Dr. Oetker
1 c. da tè di caffè istantaneo
50 g di cioccolato in polvere
200 g di farina
1 bustina di Lievito Dr. Oetker

Ripieno:

circa 6 c. da tavola di gelatina di ribes

Decorazione:

250 g di burro ammorbidito
circa 50 g di zucchero a velo
1 pacchetto di Coloranti alimentari in verde, giallo, rosso e blu Dr. Oetker

1 Preliminari:

Ricoprire il fondo di due stampi a cerniera (Ø 18 cm) con della carta da forno e spruzzare sui bordi lo Spray per cottura Dr. Oetker. un sac à poche con beccuccio rotondo (Ø 13 mm).

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 180 °C**Aria calda: circa 160 °C****2 Pasta:**

Per l'impasto, montare il burro con il frullatore fino a ottenere un composto spumoso. Aggiungere lentamente lo zucchero, lo zucchero vanillinato, le uova, il rum, l'aroma, il caffè e il cioccolato in polvere continuando a mescolare, fino a ottenere un impasto compatto. Meschiare la farina e il lievito e incorporarli mescolando brevemente alla velocità minima.



Versare l'impasto negli stampi preparati e cuocere sul ripiano centrale del forno preriscaldato per ca. 35 minuti.

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

Scanalatura: parte media

Tempo di cottura: circa 35 Minuti

Togliere dal forno, estrarre i dischi di pan di Spagna dagli stampi e lasciarli raffreddare. Una volta freddi, tagliare una volta orizzontalmente ciascun disco.

3 Ripieno:

Per farcire, disporre su un vassoio il primo strato di torta e spennellarlo con due cucchiaini da tavola di gelatina di ribes. Ripetere la procedura fino ad aver sovrapposto tutti i dischi gli uni sugli altri.

4 Decorazione:

Per guarnire, montare il burro con lo zucchero a velo usando il frullatore fino a ottenere un composto spumoso. Colorare ca. un cucchiaino da tavola di crema al burro di giallo e ca. 50 g di rosa. Spennellare la torta e i bordi con la crema al burro bianca. Usando un cucchiaino, creare delle macchie di crema al burro gialla e rosa in maniera casuale. Livellare il tutto accuratamente con una spatola per torte o un righello pulito affinché i colori si mescolino leggermente tra di loro. Versare la crema al burro rosa rimasta in un sac à poche e guarnire con dei ciuffetti decorativi.

Riporre in frigorifero fino al momento di servire.

