


Torta al limone per la Festa della mamma

circa 12 pezzi

 facile Fino a 20 Min.**Ingredienti:****Stampo (Ø 26 cm):****Pan di Spagna:**

1 miscela per torte di Cake al Limone
Dr. Oetker
1 dl di latte
3 uova
150 g di burro o di margarina
ammorbidito
2 c. da tavola d'acqua calda

Decorazione:

150 g di zucchero a velo
circa 2 c. da tè d'acqua
di Coloranti alimentari in verde, giallo,
rosso e blu Dr. Oetker (rosso)
1 pacchetto di Fiori decorativi Dr.
Oetker
di Decorazioni da cospargere Fancy
Mix Dr. Oetker

1 Preliminari:

Ricoprire il fondo di uno stampo apribile (Ø 26 cm) con della carta da forno e spruzzare sui bordi lo Spray per cottura Dr. Oetker.

Preriscaldare il forno.

Forno tradizionale: 180 °C**Aria calda: 160 °C****2 Pan di Spagna:**

Preparare il pan di Spagna come da istruzioni sulla confezione (stampo apribile Ø 26 cm) e cuocere in forno per ca. 45 - 50 minuti.

Scanalatura: parte media**Tempo di cottura: circa 45 - 50 Minuti**

Sfornare e con l'aiuto di un coltello allentare delicatamente e poi togliere subito il bordo dello stampo. Lasciar raffreddare la torta sul fondo dello stampo appoggiato su una griglia.

3 Decorazione:

Capovolgere la torta e adagiarla su un tagliere coperto con carta da forno o su un piatto piano e rimuovere delicatamente la carta da forno utilizzata durante la cottura della torta. Mettere una tortiera sulla torta e ricapovolgere il tutto.

Mescolare lo zucchero a velo con l'acqua fino a ottenere una glassa densa e conferirle una tonalità rosa con il colorante alimentare rosso. Distribuire la glassa sulla torta e decorare il tutto con gli appositi prodotti.