

# Torta alle amarene con le bretelle

circa 16 - 20 pezzi

 un po' più difficile  Fino a 80 Min.

## 1 Preliminari:

Ricoprire il fondo di due stampi apribili (Ø 18 cm e Ø 12 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 1:

Preparare la miscela di base seguendo le istruzioni e distribuirla nei due stampi apribili. Cuocere al forno per ca. 20 minuti.

**Forno tradizionale: circa 180 °C**

**Aria calda: circa 160 °C**

**Scanalatura: parte media**

**Tempo di cottura: circa 20 Minuti**

Estrarre dal forno e togliere dagli stampi.

## Ingredienti:

**2 stampi apribile (Ø 18 cm):**

**Stampo apribile (Ø 12 cm):**

### Pasta 1:

1 miscela per torte di Miscela di base per Cupcake «Naturale» Dr. Oetker  
100 g di burro ammorbidito  
2 uova  
1 dl di latte

### Pasta 2:

1 miscela per torte di Cake al Cioccolato Dr. Oetker  
1 dl di latte  
150 g di burro ammorbidito  
3 uova

### Ripieno:

200 g di burro ammorbidito  
100 g di zucchero a velo  
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker  
175 g di amarene sgocciate et tritate grossolanamente  
4 c. da tavola di succo di amarene (senza zucchero) (in barattolo)

### Decorazione:

1 pacchetto di Pasta di zucchero bianca stesa Dr. Oetker  
1 pacchetto di Pasta di zucchero colorata Dr. Oetker  
1 pacchetto di Coloranti alimentari in verde, giallo, rosso e blu Dr. Oetker  
1 pacchetto di Decorazioni da cospargere Glamour Mix Dr. Oetker

**3 Pasta 2:**

Ripetere la procedura con il cake al cioccolato e cuocere in forno per ca. 50 minuti.

**Forno tradizionale: circa 180 °C**

**Aria calda: circa 160 °C**

**Scanalatura: parte media**

**Tempo di cottura: circa 50 Minuti**

Estrarre dal forno e togliere dagli stampi. Lasciare raffreddare.

**4 Ripieno:**

Per il ripieno, montare il burro con il frullatore fino a ottenere un composto spumoso. Aggiungere poco alla volta zucchero a velo, zucchero vanigliato, le amarene sgocciolate e tritate e 4 cucchiaini da tavola del succo raccolto e mescolare il tutto. Spalmare 2/3 della crema sul pan di Spagna scuro, sovrapporre lo strato chiaro e premere leggermente. Spennellare interamente le torte con la crema rimasta.

**5 Decorazione:**

Per guarnire, impastare metà della pasta di zucchero bianca assieme a quella blu e per ottenere una tinta più scura aggiungere il colorante alimentare blu. Stendere su un grande foglio di pellicola trasparente (spessore 2-3 mm) e ricoprirvi la torta più grande. Per completare bene con la pasta di zucchero rossa o per creare un nastro da regalo, tagliare una striscia lunga e avvolgerla intorno alla torta. Ricoprire la torta più piccola con la pasta di zucchero bianca.

Per il papillon, stendere un po' di pasta di zucchero rossa e un po' di bianca fino a renderle ben sottili, tagliare a strisce, accostarle alternando i colori e passarvi sopra ancora una volta il mattarello per farle aderire. Ritagliare una striscia lunga ca. 12 cm e larga 2 cm. Piegare le due estremità al centro e fissare nel mezzo con una piccola striscia obliqua.

Per le bretelle in pasta di zucchero nera, ritagliare due strisce. Per i bottoni, ritagliare due cerchi di pasta di zucchero bianca e due di quello nero creare i quattro fori centrali con uno stuzzicadenti. Fissare tutti gli elementi con la scrittura decorativa.

Fino al momento di servire conservare in un luogo fresco, se possibile non in frigorifero.