


# Torta con i cuori

circa 14 pezzi

 medio Fino a 40 Min.**Ingredienti:****Stampo apribile (Ø 26 cm):****Pasta:**

300 g di farina  
3 c. da tè di Lievito Dr. Oetker  
150 g di zucchero  
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker  
1 bustina di Finesse Scorza di limone grattugiata Dr. Oetker  
250 g di burro ammorbidito  
4 uova  
240 g di albicocche lavate e tagliate sottili  
100 g di mandorle macinate

**Glassa di albicocche:**

3 c. da tavola di marmellata di albicocche

**Decorazione:**

1 pacchetto di Pasta di zucchero colorata Dr. Oetker (Icing)  
1 pacchetto di Pasta di zucchero bianca stesa Dr. Oetker

**1 Preliminari:**

Ricoprire il fondo di uno stampo apribile (Ø 26 cm) con 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:**

In una terrina mescolare la farina con il lievito. Aggiungere tutti gli altri ingredienti per la pasta tranne le albicocche e le mandorle. Lavorare il tutto con un mixer, inizialmente a velocità minima e poi a velocità massima per 2 minuti, fino a ottenere un composto liscio. Alla fine incorporare i dadini di albicocca e le mandorle.

Riempire lo stampo preparato in precedenza con il composto e cuocere per ca. 65 minuti sul ripiano centrale del forno preriscaldato.

**Forno tradizionale: circa 180 °C**

**Aria calda: circa 160 °C**

**Scanalatura: parte media**

**Tempo di cottura: circa 65 Minuti**

### 3 Glassa di albicocche:

Dopo aver fatto raffreddare la torta, posizionarla su una tortiera. Portare a ebollizione la confettura in una pentola e ricoprire tutti i lati della torta con il composto ottenuto.

### 4 Decorazione:

Lavorare la pasta di zucchero rossa fino a formare una palla, quindi stenderla tra due sacchetti per congelare aperti, fino a formare una sfoglia rotonda di diametro 20 cm e spessa ca. 2 mm. Posizionare la sfoglia di pasta di zucchero sulla superficie della torta aiutandosi con il sacchetto, quindi rimuoverlo delicatamente. Stendere anche la pasta di zucchero bianca tra due sacchetti fino a formare una sfoglia rotonda di 36 cm di diametro e ca. 2 mm di spessore. Posizionare l'anello dello stampo apribile al centro della sfoglia e ricavare dei cuori di varie grandezze non troppo vicini gli uni agli altri. Quindi posizionare con cura la pasta di zucchero sulla torta, rimuovere la pellicola ed esercitare una leggera pressione, facendo aderire e livellando bene anche i bordi. Arrotolare tutti i bordi in eccesso oppure tagliarli con precisione. Decorare la superficie della torta con i cuori ricavati dalla pasta di zucchero.

#### Consiglio

- Al posto della pasta di zucchero è possibile utilizzare anche il marzapane.