

Torta delle promesse di matrimonio

circa 12 pezzi



un po' più difficile

● Fino a 100 Min.



1 Preliminari:

Imburrare uno stampo apribile (Ø 24 cm) e ricoprire il fondo con carta da forno.

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

2 Pasta:

In una terrina, lavorare con il mixer la margarina o il burro fino a ottenere un composto morbido. Aggiungere lentamente lo zucchero, lo zucchero vanillinato e l'aroma continuando a mescolare, fino a ottenere un impasto compatto. Aggiungere un uovo, mescolare a velocità massima per ca. ½ minuto e proseguire aggiungendo un uovo alla volta. Mischiare la farina e il lievito e incorporarli mescolando brevemente a velocità media. Infine incorporare le mandorle. Stendere il composto all'interno dello stampo apribile.

Ingredienti:

Stampo apribile (Ø 24 cm):

Pasta:

200 g di burro o di margarina ammorbidito
150 g di zucchero
2 bustine di Zucchero vanillinato Dr. Oetker
1 bustina di Finesse Scorza d'arancia grattugiata Dr. Oetker
4 uova
300 g di farina
1 bustina di Lievito Dr. Oetker
100 g di mandorle sgusciate e macinate

Ripieno:

1 pacchetto di Crema Pasticciera Dr. Oetker
5 dl di latte
200 g di burro ammorbidito

Sciroppo:

250 g di marmellata di albicocche
4 c. da tavola d'acqua bollente
2 c. da tavola di Cointreau® (liquore all'arancia)

Decorazione:

1 pacchetto di Pasta di zucchero bianca stesa Dr. Oetker di Epifin Dr. Oetker di Decorazioni da cospargere Pearl Mix Dr. Oetker

Cuocere la torta sul ripiano inferiore del forno per ca. 30 minuti. Aprire con cura lo stampo apribile e rimuovere il bordo e il fondo dello stampo, quindi lasciar raffreddare la torta su una griglia.

Forno tradizionale: circa 180 °C
Aria calda: circa 160 °C
Scanalatura: scanalatura inferiore
Tempo di cottura: circa 30 Minuti

3 Ripieno:

Preparare la crema pasticciera seguendo le istruzioni riportate sulla confezione (preparare entrambe le bustine). Riporre in frigorifero.

4 Sciroppo:

Mescolare bene la marmellata di albicocche con l'acqua bollente e il Cointreau e passare il composto con un colino. Mettere da parte lo sciroppo così ottenuto.

Una volta raffreddata la torta, tagliare uno strato il più possibile sottile dalla parte superiore, in modo da ottenere una superficie regolare. Dividere la torta a metà in senso orizzontale. Bucherellare lo strato inferiore della torta con uno stecchino e versare sopra lo sciroppo di albicocca. Togliere la crema pasticciera dal frigorifero. Mescolare bene la crema fino a ottenere un impasto soffice e versarne 1/3 sul fondo della torta. Incorporare 200 g di burro ammorbidito alla crema e riporre in frigorifero.

Posizionare con cura la seconda metà della torta sulla prima e ricoprire anche questa con lo sciroppo di albicocca e la crema pasticciera come fatto in precedenza. Ricoprire anche i bordi della torta con la crema pasticciera rimasta e livellarla con un'apposita spatola. Se non si intende decorare immediatamente la torta, riporla in frigorifero.

5 Decorazione:

Lavorare bene la pasta di zucchero bianca e stenderla su un piano di lavoro aiutandosi con l'Epifin fino a ottenere una sfoglia il più sottile possibile. La sfoglia deve essere sufficientemente grande da ricoprire l'intera torta, compresi i bordi. Rimuovere la pasta di zucchero dal piano di lavoro aiutandosi con una spatola e posizionarla sulla torta. Livellare la pasta di zucchero con le mani procedendo dal centro verso i bordi, quindi livellare bene anche i bordi fino in fondo. Tagliare e rimuovere la pasta di zucchero in eccesso. Decorare con le decorazioni da cospargere. Se necessario, utilizzare altri prodotti decorativi per abbellire la torta. Riporre in un luogo fresco e asciutto. In ogni caso, non riporre la torta in frigorifero dopo averla decorata, in quanto la condensa potrebbe far «sciogliere» la pasta di zucchero.



Dr. Oetker AG/SA

Consiglio

- Per farcire e decorare la torta, posizionarla su un piatto girevole.

