

Torta dinosauro

circa 12 pezzi



medio

Fino a 40 Min.

**Ingredienti:****Stampo apribile (Ø 26 cm):****Pasta:**

250 g di burro ammorbidito
250 g di zucchero
1 bustina di Finesse Scorza di limone grattugiata Dr. Oetker
4 uova
150 g di farina
125 g di Epifin Dr. Oetker
1 c. da tè di Lievito Dr. Oetker

Decorazione:

2 buste di Glassa bianca Dr. Oetker
1 pacchetto di Coloranti alimentari in verde, giallo, rosso e blu Dr. Oetker (verde)
1 pacchetto di Scritture decorative Glamour Dr. Oetker

1 Preliminari:

Vaporizzare il bordo e il fondo di uno stampo apribile (Ø 26 cm) con spray di cottura Dr. Oetker oppure imbrattare e infarinare lo stampo.

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

2 Pasta:

Sbattere il burro a schiuma con lo sbattitore elettrico finché si formano delle punte. Incorporare poco a poco lo zucchero e l'aroma Finesse sbattendo per ottenere un composto cremoso. Incorporare le uova uno per volta sbattendo ogni uovo per ca. ½ minuto a velocità massima. Mescolare la farina con il lievito in polvere e l'Epifin, incorporare il tutto in due volte al composto. Versare l'impasto nello stampo apribile preparato e livellare.

Cuocere per ca. 50-60 minuti sulla scanalatura inferiore del forno preriscaldato.

Forno tradizionale: circa 180 °C
Aria calda: circa 160 °C
Scanalatura: scanalatura inferiore
Tempo di cottura: circa 50 - 60 Minuti

Togliere dal forno e lasciare raffreddare.

③ Decorazione:

Tagliare un segmento di dolce di ca. 5 cm creando un bordo dritto. Ritagliare il piccolo segmento inferiore in triangoli per le squame. Ritagliare il centro creando un ferro di cavallo di ca. 3 cm di larghezza. Mettere il grande ferro di cavallo su un piatto da portata. Tagliare nella parte centrale ritagliata un piccolo ferro di cavallo per la testa del dinosauro. Dividere la parte restante in due per la coda. Sistemare le squame triangolari sulla testa, il dorso e la coda del dinosauro.

Sciogliere la glassa come indicato sulla confezione, tingercela con il colorante verde e distribuirla con un pennello sul dinosauro. Disegnare gli occhi e le zampe con scrittura decorativa e decorare a volontà.

Consiglio

- Sostituire a volontà la glassa con una glassa allo zucchero. La miscela per Cake al Limone Dr. Oetker facilita la preparazione di questo dolce.