

Torta fiorita al cioccolato

circa 12 - 16 pezzi

 medio Fino a 80 Min.**Ingredienti:****Stampo apribile (Ø 20 cm):****Pasta:**

4 tuorli d'uovo
3 c. da tavola d'acqua calda
125 g di zucchero
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker
4 chiare d'uovo
50 g di zucchero
100 g di farina
100 g di Epifin Dr. Oetker
3 c. da tè di Lievito Dr. Oetker
30 g di cacao in polvere

Ripieno:

200 g di burro
1 busta di Crème Fix Cioccolato Dr. Oetker
3 dl di latte

Decorazione:

3 pacchetti di Pasta di zucchero gusto cioccolato Dr. Oetker
di zucchero a velo
1 pacchetto di Scritture decorative Glamour Dr. Oetker

1 Preliminari:

Ricoprire il fondo di uno stampo apribile (Ø 20 cm) con della carta da forno e spruzzare sui bordi lo Spray per cottura Dr. Oetker. Diversi stampini a forma di fiore.

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

2 Pasta:

Per l'impasto, mescolare in una terrina i tuorli d'uovo e l'acqua con lo sbattitore alla velocità massima, fino a ottenere un composto spumoso. Aggiungere poco alla volta zucchero e zucchero vanillinato. Continuare a mescolare fino a ottenere una crema densa e chiara. Montare a neve le chiare d'uovo, incorporare lentamente lo zucchero rimanente continuando a mescolare (alla velocità massima). Aggiungere le chiare montate a neve al composto dei tuorli. Mescolare farina, Epifin, lievito e cacao in polvere e setacciarli. Incorporare delicatamente il tutto al composto.



Versare nello stampo preparato in precedenza, livellare e cuocere per ca. 30 minuti sul ripiano inferiore del forno preriscaldato.

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

Scanalatura: nella parte inferiore

Tempo di cottura: circa 30 Minuti

Estrarre dal forno, togliere dallo stampo apribile e far raffreddare. Una volta che il pan di Spagna si è raffreddato, tagliarlo 2 volte orizzontalmente.

3 Ripieno:

Per il ripieno, montare il burro con lo sbattitore fino a ottenere un composto spumoso. In una terrina a parte, unire mescolando la polvere di Crème Fix al latte e montare con lo sbattitore alla velocità minima per un minuto. Aggiungere la crema al burro, un cucchiaino alla volta, e mescolare fino a ottenere un composto morbido. Mettere da parte 2 c. da t. di crema per il bordo.

Posizionare il primo strato della torta su un piatto e spalmare metà della crema. Sovrapporre il secondo disco di pan di Spagna e spalmarvi la crema rimanente, poi ricoprire col terzo strato. Spalmare la crema rimanente sulla parte superiore e sul bordo, formando uno strato sottile.

4 Decorazione:

Impastare bene 3 x 100g di pasta di zucchero scura e 2 x 100 g di pasta chiara e stenderla con lo zucchero a velo formando uno strato sottile. Ricoprirvi la torta.

Stendere poi il resto della glassa marrone e bianca separatamente con lo zucchero a velo e ritagliare vari fiori. Fissarli a piacere sulla torta usando la scrittura decorativa.

