


# Torta pupazzo di neve

circa 12 - 14 pezzi

 un po' più difficile Fino a 60 Min.

## 1 Preliminari:

Rivestire uno stampo apribile (Ø 24 cm) con della carta da forno e preparare degli stampini rotondi (4,5 cm e 3 cm). Preriscaldare il forno.

**Forno tradizionale: 180 °C****Aria calda: 160 °C**

## 2 Impasto:

Sciogliere il Toblerone® e la panna a fuoco lento e lasciare raffreddare un po'. Lavorare il burro con lo sbattitore fino a ottenere una consistenza spumosa. Unire lo zucchero e il sale e continuare a mescolare. Aggiungere i tuorli uno alla volta, mescolando alla velocità massima per ca. ½ minuto. Incorporare la panna al cioccolato. Unire le mandorle e il Toblerone® bianco. Con lo sbattitore montare a neve le chiare d'uovo. Mescolare la farina e il lievito, setacciarli sul composto e mescolare delicatamente con le chiare montate. Versare l'impasto nello stampo e cuocere sul ripiano centrale del forno preriscaldato per ca. 60-65 minuti.

**Tempo di cottura: circa 60 - 65 Minuti**

Togliere dal forno e lasciare raffreddare.

## Ingredienti:

### Impasto:

150 g di Toblerone® fondente tritato  
1 dl di panna  
125 g di burro ammorbidito  
175 g di zucchero  
1 pizzico di sale  
5 tuorli d'uovo  
200 g mandorle tritate  
150 g Toblerone® bianco tritato  
5 chiare d'uovo  
100 g di farina  
1.5 bustine di Lievito Dr. Oetker

### Decorazione:

1 busta di Glassa bianca Dr. Oetker  
1 pacchetto di Pasta di zucchero bianca stesa Dr. Oetker  
1 pacchetto di Pasta di zucchero bianca Dr. Oetker  
1 pacchetto di Scrittura decorativa Glitter Dr. Oetker  
di Pasta di zucchero nero Dr. Oetker  
1 pacchetto Coloranti alimentari in rosa, viola, nero e arancione  
di zucchero a velo

**3 Decorazione:**

Sciogliere la glassa seguendo le istruzioni riportate sulla confezione e spennellarla sulla torta. Con un mattarello stendere la sfoglia di pasta di zucchero per rendere il disco più grande in modo che si adatti alle dimensioni della torta. Ricoprire quindi la torta e livellare la superficie. Stendere sottilmente della pasta di zucchero bianca con lo zucchero al velo e ritagliare 2 occhi con lo stampino rotondo di 4,5 cm. Tagliare i denti e inciderli con il coltello. Modellare un rotolino per le labbra. Ricavare 2 cerchi di 3 cm dalla pasta di zucchero nera e attaccarli con la scrittura decorativa sugli occhi bianchi. Ritagliare anche 2 cerchi di 4,5 cm. Ritagliare la bocca, le sopracciglia e i capelli e attaccarli. Per il naso colorare un po' di pasta di zucchero bianca con il colorante alimentare arancione e modellarla.