

# Torta unicorno

circa 12 - 16 pezzi

 un po' più difficile Fino a 120 Min.**Ingredienti:****Da preparare:**

1 pacchetto di Pasta di zucchero bianca stesa Dr. Oetker  
circa 100 g di Epifin Dr. Oetker

**Impasto:**

8 uova  
400 g di burro o di margarina ammorbidito  
300 g di zucchero  
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker  
300 g di farina  
1 bustina di Lievito Dr. Oetker  
100 g di cioccolato in polvere

**Ripieno:**

250 g di burro ammorbidito  
70 g di zucchero a velo  
100 g di mascarpone  
50 g di lamponi  
1 busta di Gelificante vegano Dr. Oetker

**Decorazione:**

400 g di burro ammorbidito  
100 g di zucchero a velo  
1 goccia di Aroma burro-vaniglia Dr. Oetker  
1 pacchetto di Coloranti alimentari in verde, giallo, rosso e blu Dr. Oetker  
1 pacchetto di Coloranti alimentari in verde, giallo, rosso e blu Dr. Oetker  
1 busta di Glassa scura Dr. Oetker di Decorazioni da cospargere Planet Mix Dr. Oetker

**1 Da preparare:**

4 sac à poche usa e getta con 3 beccucci diversi, piccoli spiedini di legno e stuzzicadenti.

**2 Preparazione:**

Si consiglia di preparare il corno e le orecchie con almeno un giorno di anticipo.

Mescolare la pasta di zucchero bianca con l'Epifin, lavorarla fino a renderla morbida e formare un rotolo lungo. Mettere da parte un pezzetto per preparare le orecchie. Dividere il rotolo in due parti uguali. Una delle due estremità di ciascun rotolo deve essere appena più sottile. Attorcigliare quindi i due rotoli cominciando dall'estremità più spessa e formare una cordicella. Le estremità più sottili serviranno a formare la punta del corno. Infilare delicatamente uno stecchino e lasciare asciugare in posizione più verticale possibile.

Stendere la pasta messa da parte per le orecchie e ricavare due pezzi a forma di goccia con un coltello ben affilato. Posizionarli sulla parte posteriore di un cucchiaio in modo che assumano una forma curva e lasciarli asciugare.

**3 Preparazioni per la cottura:**

Ungere il fondo di due stampi apribili (Ø 18 cm) con lo Spray per cottura Dr. Oetker.

Preriscaldare il forno:

**Forno tradizionale: 200 °C**  
**Aria calda: 180 °C**

#### 4 Impasto:

Montare le uova con il mixer fino a ottenere un composto spumoso e metterlo da parte. Montare la margarina o il burro, lo zucchero e lo zucchero vanillinato in una terrina a parte. Aggiungere poco alla volta il composto di uova e continuare a mescolare fino a ottenere una consistenza morbida. Mescolare farina, lievito e cioccolato in polvere e setacciare il tutto sul composto. Amalgamare brevemente fino a ottenere un composto liscio. Versare l'impasto nei due stampi apribili.

**Consiglio:** Per ottenere basi alte e piane, stendere il preparato partendo dal centro fino al bordo superiore dello stampo apribile in modo che al centro si formi una sorta di incavo. Durante la cottura la cavità si appianerà e gli strati diventeranno belli lisci. L'anello degli stampi NON deve essere unto in precedenza!



#### 5 Cuocere al forno:

Inserire la teglia nel ripiano centrale del forno preriscaldato.

**Forno tradizionale: 200 °C**  
**Aria calda: 180 °C**  
**Tempo di cottura: circa 45 Minuti**

Dopo la cottura far raffreddare brevemente, rimuovere con cura dallo stampo apribile e capovolgere su una griglia. Far raffreddare completamente.



Tagliare le due basi orizzontalmente in tre parti in modo da ottenere 6 basi sottili.

**6 Ripieno:**

Montare il burro con lo sbattitore fino a ottenere un composto spumoso, bianco e soffice. Setacciare lo zucchero a velo e continuare a montare alla velocità massima fino a quando lo zucchero a velo si unisce completamente al burro e non è più distinguibile. Incorporare il mascarpone e i lamponi e mescolare. Preparare il gelificante seguendo le istruzioni riportate sulla confezione e aggiungerlo al composto. Far restringere brevemente fino a quando il composto si sarà addensato. Versare in un sac à poche, ritagliare la punta, distribuire sulle basi della torta formando dei cerchi e impilare le basi una sopra l'altra. Terminare con uno strato il più liscio possibile. Riporre in frigorifero fino a quando il ripieno si sarà solidificato e stabilizzato.

**7 Decorazione:**

Montare il burro con lo sbattitore fino a ottenere un composto spumoso, bianco e soffice. Setacciare lo zucchero a velo e continuare a montare alla velocità massima fino a quando lo zucchero a velo si unisce completamente al burro e non è più distinguibile.

Aggiungere l'aroma. Suddividere prima la crema di burro in due terrine. Colorare una metà con il colorante alimentare verde e blu fino a ottenere la tonalità verde menta desiderata.

Distribuire l'altra metà in tre terrine. Lasciare una parte bianca, colorare la seconda con il colorante alimentare rosa e la terza con quello viola. Mettere da parte.

Spennellare leggermente i lati della torta con la crema al burro color menta. Far raffreddare brevemente.

Distribuire alcune gocce di glassa al cioccolato su metà del bordo superiore della torta in modo da ottenere un effetto "sgocciolato". Ricavare con uno stuzzicadenti due occhi di glassa al cioccolato e posizionarli sul lato anteriore della torta.

Versare ora le creme al burro colorate in 3 sac à poche con beccucci differenti e realizzare una specie di criniera fatta di roselline e ciuffetti di diversa grandezza. Decorare a piacere la torta con le decorazioni da cospargere. Riporre in frigorifero fino al momento di servire.

Togliere la torta dal frigorifero ca. 30 minuti prima rispetto a quando si intende consumarla affinché la crema di burro acquisisca una consistenza morbida. Posizionare il corno e le orecchie sulla torta quindi servire.