

Torte su bastoncino

12 pezzi



un po' più difficile

● ● Fino a 90 Min.

**Ingredienti:****Per l'impasto:**

115 g di farina
125 g di zucchero
45 g di cacao in polvere
di Lievito Dr. Oetker
di Bicarbonato di sodio Dr. Oetker
1 uovo (temperatura ambiente)
125 ml di latte (temperatura ambiente)
75 ml di olio di girasole
1 c. da tè di Pasta di vaniglia Bourbon
Dr. Oetker
125 ml d'acqua bollente

Per la glassa:

30 g di burro ammorbidito
110 g di Philadelphia® (formaggio
fresco doppia panna)
0.5 c. da tè di Pasta di vaniglia
Bourbon Dr. Oetker
25 g di zucchero a velo

Decorazione:

1 pacchetto di Copertura al cioccolato
Ruby Dr. Oetker
1 busta di Glassa bianca Dr. Oetker
1 busta di Glassa croccante scura Dr.
Oetker
di Decorazioni da cospargere Fancy
Mix Dr. Oetker
di Decorazioni da cospargere Planet
Mix Dr. Oetker
di Mini Marshmallows Dr. Oetker

1 Preliminari:

Preparare uno stampo per cakesicle (detti anche mini gelati), 12 bastoncini per gelati e uno stampo apribile del diametro di 20 cm. Ricoprire il fondo dello stampo apribile con carta da forno e spruzzare sui bordi lo Spray per cottura Dr. Oetker.

Preriscaldare il forno.

Forno tradizionale: 180 °C

Aria calda: 160 °C

2 Per l'impasto:

In una grande terrina, mescolare la farina, lo zucchero, il cacao in polvere, il lievito e il bicarbonato di sodio. In un'altra terrina, sbattere l'uovo con l'olio, il latte e la vaniglia, incorporare il composto a base di farina e mescolare con un cucchiaino da cucina o con una spatola in silicone. Versarvi l'acqua bollente e mescolare fino a ottenere un composto omogeneo. (Nota bene: il composto è piuttosto fluido). Versare il composto nello stampo e cuocere in forno.

Scanalatura: parte media

Tempo di cottura: circa 25 - 30 Minuti

Quando la superficie della torta risulta essere solida, verificare la cottura con uno stecchino: se non vi rimangono attaccati resti di impasto, estrarre il dolce dal forno e lasciar raffreddare per ca. 10-15 minuti. Dopodiché, aprire lo stampo e lasciar raffreddare completamente su una griglia per torte.

3 Per la glassa:

Mentre la torta si raffredda, preparare la glassa. Mescolare il burro ammorbidito e il formaggio fresco con lo sbattitore (fruste) per ca. 2 minuti fino a ottenere un composto liscio. Aggiungere la pasta di vaniglia e lo zucchero a velo e mescolare ancora per un minuto.

Sbriciolare con le mani la torta raffreddata e mescolare bene con 2 cucchiaini da tavola di composto a base di burro e formaggio fresco. Il composto dovrebbe avere una consistenza simile a quella dei tartufi al cioccolato.

4 Decorazione:

Sciogliere le glasse seguendo le istruzioni riportate sulla confezione.

Riempire ogni stampo per cakesicle con un cucchiaino da tavola di glassa. Con un pennello, stendere la glassa realizzando uno strato sottile sul fondo e sui lati di ciascuno stampo. Poi, inserire uno stecchetto per gelati in ogni stampo/apertura per eliminare la glassa da quest'area. Ripetere lo stesso procedimento per gli involucri di glassa restanti. Dopodiché, riporre in frigorifero per ca. 3-5 minuti fino a far solidificare la glassa.

Spennellare i lati degli involucri solidificati con un altro strato sottile di glassa e riporre in frigorifero per altri 3-5 minuti.

A questo punto, versare in ciascun involucro di glassa un cucchiaino da tavola del composto per la torta preparato in precedenza. Lasciare in cima 2-3 millimetri di spazio per lo strato aggiuntivo al cioccolato, in modo che il cakesicle possa essere completamente ricoperto di glassa. Procedere allo stesso modo su tutti gli altri stampi preparati in precedenza.

Versare ca. 2 cucchiaini da tè della restante glassa nei 2-3 mm lasciati liberi precedentemente e realizzare uno strato sottile. Ripetere lo stesso procedimento per tutti i cakesicle, lasciarli raffreddare per ca. 5 minuti in frigo finché lo strato di glassa superiore che è stato applicato per ultimo non si sarà solidificato.

Staccare i cakesicle dallo stampo facendo attenzione e inserire gli stecchetti nella metà inferiore dei dolci. Decorare la torta-gelato a piacere con più glassa e decorazioni allo zucchero.

Consiglio

- Siccome la glassa si asciuga in tempi relativamente brevi, è necessario procedere alla svelta.
- Se si dispone di un solo stampo per cakesicle, sciogliere la glassa solo per una "serie" e ripetere poi il procedimento per la "serie" successiva di tortini.