


Tranci alla Mozart

circa 8 - 10 pezzi

   medio Fino a 40 Min.

1 Preliminari:

Ricoprire la teglia con della carta da forno. Una cornice da pasticceria (30 × 37 cm), un sac à poche con beccuccio a stella (Ø 8 mm) e un sac à poche piccolo.

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

2 Pasta:

Per l'impasto, montare il burro con il frullatore fino a ottenere un composto spumoso. Aggiungere lentamente lo zucchero, lo zucchero vanillinato, le uova, il rum, l'aroma, il caffè e il cioccolato in polvere continuando a mescolare, fino a ottenere un impasto compatto. Meschiare la farina e il lievito e incorporarli mescolando brevemente alla velocità minima.

Versare l'impasto nella cornice da pasticceria preparata in precedenza, livellare e cuocere sul ripiano centrale del forno preriscaldato per ca. 15-20 minuti.

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

Scanalatura: parte media

Tempo di cottura: circa 15 - 20 Minuti

Ingredienti:

Placca:

Cornice da pasticceria:

Pasta:

100 g di burro ammorbidito

250 g di zucchero

1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker

3 uova

1 c. da tavola di rum

6 gocce di Aroma limone Dr. Oetker

1 c. da tè di caffè istantaneo

50 g di cioccolato in polvere

200 g di farina

1 bustina di Lievito Dr. Oetker

Ripieno:

circa 6 c. da tavola di gelatina di ribes

Decorazione:

1 busta di Glassa scura Dr. Oetker

3 dl di panna

1 bustina di Fissante per panna Dr. Oetker

di gelatina di ribes

Estrarre dal forno e lasciare raffreddare.

3 Ripieno:

Dividere il pan di Spagna in quattro strisce uguali. Su due di queste spalmare la marmellata di ribes e sovrapporre le altre due premendo con cautela. Stendere anche su queste ultime un sottile strato di marmellata.

4 Glassa:

Sciogliere la glassa seguendo le istruzioni riportate sulla confezione e versarla sui tranci di torta. Lasciar raffreddare e con un coltello riscaldato tagliarli in pezzi di grandezza a piacere.

Sbattere la panna e il fissante per panna a neve con un mixer e riempire il sacchetto di tubazioni. e versarla nel sac à poche per decorarvi i tranci di torta. Riempire il sac à poche piccolo con la gelatina e realizzare dei puntini all'interno della decorazione.