

Gebackenes Osterlamm

Istruzioni No. 496

Ogni colazione pasquale prevede un **agnello pasquale**. La **torta** dolce a base di pasta di Spagna viene cotta in una teglia speciale e poi decorata con glassa al cioccolato e pasta di zucchero. È quasi troppo bello da mangiare, ma il sapore è davvero delizioso!

Sono necessari i seguenti ingredienti:

Ingredienti per la torta:

200 g di cioccolato bianco
3 uova
80 g di zucchero
80 g di burro
90 g di farina
½ bustina di lievito in polvere

Miscela di zucchero:

500 g di zucchero a velo
50 g di miele
30 ml di acqua
5 g di gelatina in foglie
Colorante alimentare in gel

Glassa al cioccolato:

175 g di cioccolato bianco
100 ml di acqua
90 g di zucchero a velo

Come cuocere:

Preriscaldare il forno a 160°C.

Sciogliere il cioccolato e il burro a bagnomaria.

Sbattere le uova e lo zucchero fino a ottenere un composto spumoso, aggiungere la farina e il lievito e mescolare bene. Aggiungere quindi il burro al cioccolato.

Versare l'impasto nella teglia e cuocere per 20-25 minuti.

Togliere la torta finita dalla teglia e lasciarla raffreddare su una griglia.

Per la miscela di zucchero, mettere a bagno i fogli di gelatina in acqua fredda per circa 10 minuti.

Sciogliere il miele in un tegame fino a farlo diventare molto fluido, facendo attenzione a non farlo bollire.
Aggiungere l'acqua e la gelatina strizzata, mescolare per formare una pasta omogenea, ma senza far bollire.
Versare la pasta sullo zucchero a velo e impastare bene.
Impastare una parte della pasta di zucchero con il colorante alimentare rosso e formare una rosa.
Impastare un po' di pasta di zucchero con il colorante alimentare blu e dare la forma di un fiocco.
Per la campana, mescolare il colorante alimentare blu e giallo e impastare il composto con un po' di pasta di zucchero.
Scolpire l'erba, le uova e un fiore con il composto di zucchero colorato.
Formare delle palline con il restante impasto di zucchero bianco.

Per la glassa al cioccolato, sciogliere il cioccolato bianco a bagnomaria, aggiungere lo zucchero e mescolare bene.
Aggiungere acqua per ottenere una consistenza cremosa.
Lasciare raffreddare leggermente la glassa in modo che la consistenza non sia troppo fluida. Stendere metà della glassa sulla torta con lo stilista per decorazioni, tralasciando il viso, le orecchie e la coda.

Inserire nella glassa il papillon, la campana e infine le palline di zucchero bianche come lana e mettere la torta in frigorifero per 2 ore.
Distribuire il resto della glassa sulle palline di zucchero utilizzando lo stucco decorativo.
Aggiungere l'erba, le uova e il fiore in pasta di zucchero.
Riporre la torta finita in frigorifero per 2 ore. Fatto!

Dettagli dell'articolo:

Numero di articolo	Nome dell'articolo	Quantità
--------------------	--------------------	----------