



**Südtiroler
Bäuerinnenorganisation**



**Südtiroler
Bäuerinnen**

Aus unserer Hand

Per la Festa dell a Mamma: torta al cioccolato con farina di farro

Utensili

- ciotola
- mixer
- bilancia
- teglia da forno
- forno
- spatola in silicone
- cucchiaino da cucina
- tarocco per impasti
- setaccio

Ingreienti

- Scaldare a bagnomaria 50 g di burro con 2 cucchiaini di cacao amaro in polvere, aggiungere 50 g di miele, mescolare e lasciare raffreddare
- 200 g di burro ammorbidito
- 200 g di miele millefiori
- 6 uova
- ½ cucchiaino di sale marino
- ½ cucchiaino di lievito in polvere
- ½ cucchiaino di polpa di vaniglia
- 250 g di farina di farro integrale

Farcitura

- marmellata di albicocche

Glassa

- 70 g di burro
- 70 g di cioccolato fondente

Decorazione

- pasta di marzapane (può essere preparata a casa oppure è disponibile in un negozio specializzato)
- zucchero a velo

Scritta

- cioccolato bianco

Preparazione

1. Sbattere il burro ammorbidito con il mixer fino a renderlo gonfio e spumoso, aggiungere il miele, il sale e la vaniglia.
2. Incorporare gradualmente le uova, dopo mescolarle con il composto di miele e burro raffreddato.
3. Mescolare la farina con il lievito e aggiungere con cura al composto di burro.
4. Mettere l'impasto in una teglia da forno e infornare a 180°C per 40 minuti.

Consiglio della contadina: spalmare l'impasto lungo il bordo dal basso verso l'alto, così la lievitazione sarà garantita.

5. Per la glassa, scaldare separatamente il burro e i pezzetti di cioccolato a bagnomaria. Fare attenzione che nessuno schizzo d'acqua finisca sul cioccolato, altrimenti il cioccolato non diventerà liquido. Mescolare il cioccolato liquido con il burro liquido. Lasciare raffreddare, dopo mettere glassa sulla torta.
6. Per la decorazione, mescolare il marzapane con lo zucchero a velo e formare rose e petali di rosa.
7. Per la scrittura sciogliere il cioccolato bianco a bagnomaria e decorare la torta con il sac à poche.

Ulteriori consigli sulla preparazione della torta per la Festa della Mamma possono essere trovati sul sito: www.baeuerinnen.it

Lydia Sparber Messner, offerente di servizi contadini e addetta al servizio „scuola al maso“.

E-mail: info@baeuerinnen.it, WhatsApp +39335 5398540

Tutte le informazioni sulla protezione dei dati possono essere trovate sul seguente sito internet www.baeuerinnen.it

