

BEAR CAKE

PER 6 PERSONE preparazione 2 ore

Per la base: 60 g di farina + quella per lo stampo - 50 g di amido di mais - 100 g di zucchero - 2 uova - 2 tuorli - 1 limone non trattato - confettura di lamponi - burro - latte - sale
Per decorare: 50 g di pasta di zucchero bianca - 50 g di pasta di zucchero marrone (si può acquistare nei negozi di articoli per pasticceria e feste o su internet) - amido di mais - pastiglie di cioccolato colorate

- 1 Mettete le uova, i tuorli e lo zucchero in una casseruola a fondo spesso, profumate con una grattugiata di scorza di limone, posate la casseruola su un bagnomaria non troppo caldo e montate con la frusta elettrica. Quando il composto è spumoso, trasferite la casseruola in una ciotola di acqua fredda e fate raffreddare, continuando a sbattere con la frusta.
- 2 Setacciate la farina con l'amido di mais, versatela sul composto, unite un pizzico di sale e incorporate delicatamente con un cucchiaino di legno.
- 3 Versate l'impasto in uno stampo di circa 22-24 cm di diametro, imburrato e infarinato. Cuocete la torta nel forno, caldo a 170°, per circa 20-25 minuti. Sfornatela, appoggiate lo stampo su una griglia, lasciate raffreddare e infine sformate la torta capovolgendo lo stampo, così che la parte piatta resti in superficie.
- 4 Dividete la torta a metà in orizzontale incidendola lungo il perimetro con un coltello da pane, poi facendo penetrare la lama da parte a parte. Trasferite il disco inferiore sul piatto da portata, bagnatelo con poco latte e stendete uno strato di confettura. Sovrapponete il secondo disco e stendete un velo di confettura sulla superficie della torta e sul bordo.
- 5 Stendete la pasta di zucchero bianca e quella marrone con il mattarello, a 3 mm di spessore, spolverizzando il piano di lavoro di amido di mais per evitare che si attacchino. Ritagliate dalle due paste le sagome per fare il corpo, la testa, le zampe, le orecchie e i dettagli dell'orsetto, ispirandovi alla nostra foto. Componete l'orsetto nel centro della torta e decoratelo con le pastiglie di cioccolato colorate.



BAULETTI FIORITI

PER 8 BAULETTI preparazione 60 minuti

Per la pasta: 75 g di farina - 35 g di burro - 2-3 uova - 1/2 cucchiaino di zucchero - sale

Per la farcitura: 200 g panna montata zuccherata - fiori di zucchero (facoltativi)

- 1 Fate la pasta. In una casseruola portate a bollore 1 dl di acqua con il burro e un pizzico di sale. Quando il burro è sciolto e l'acqua bolle, fuori dal fuoco versate, in una sola volta, la farina setacciata e mescolate energicamente. Ottenuta una pasta morbida rimettete la casseruola sulla fiamma e, sempre mescolando, fatela cuocere per pochi secondi. Versatela in una ciotola e lasciatela intiepidire.
- 2 Incorporate un uovo, amalgamatelo, unite un altro uovo, mescolando anche questo. Sbattete a parte il terzo uovo e unitelo poco per volta (potrebbe non occorrere tutto) sino a raggiungere la giusta consistenza: prendendo il composto con un cucchiaino e rovesciandolo, non deve cadere. Incorporate infine lo zucchero.
- 3 Mettete la pasta in una tasca da pasticciere, con bocchetta liscia da 2 cm, e formate 8 rotolini lunghi circa 10 cm, ben distanziati, sulla placca rivestita di carta. Cuocete nel forno non ventilato, caldo a 180°, per 15-20 minuti: la pasta deve gonfiare e dorare leggermente. A fine cottura, non sfornate immediatamente i dolcetti (il cambiamento di temperatura potrebbe sgonfiarli), ma fateli intiepidire a forno spento con lo sportello semiaperto.
- 4 Una volta raffreddati, tagliate una calottina sulla parte superiore. Mettete la panna in una tasca e farciteli. Decorate a piacere con fiori di zucchero.