

# Torta per la mamma con frosting al cioccolato

circa 8 porzioni



facile

● up to 60 Min.



## Ingredienti:

### Per l'impasto:

1 confezione di Preparato per Torta al Cacao  
125 g burro morbido  
3 uova  
100 ml latte  
scorza grattugiata di un'arancia

### Per farcire e decorare:

225 g Zucchero al Velo PANEANGELI  
200 g burro morbido  
1 cucchiaio di latte  
1 pizzico di sale  
1 cucchiaino di Estratto di Vaniglia naturale PANEANGELI  
150 g cioccolato fondente fuso  
Fantasie di Zucchero PANEANGELI  
Cuoricini di Cioccolato PANEANGELI

## 1 Versa la miscela:

Versa in una terrina la miscela, aggiungi il burro a pezzetti, le uova, il latte e la scorza grattugiata di un'arancia.

## 2 Lavora con lo sbattitore:

Lavora con lo sbattitore elettrico con le fruste per 4 minuti alla massima velocità, fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

## 3 Versa l'impasto:

Versa l'impasto in uno stampo quadrato di 20x20 cm, rivestito con carta da forno e livella.

## 4 Cuoci il dolce:

Inforna a 175°C statico per circa 40/50 minuti.

## 5 Setaccia lo zucchero al velo:

Per il frosting, setaccia lo zucchero al velo in una terrina.

## 6 Aggiungi gli ingredienti:

Aggiungi il burro morbido a pezzetti, il sale e il latte.

**7 Lavora con lo sbattitore:**

Lavora con uno sbattitore e dopo qualche minuto aggiungi l'estratto di vaniglia e continua a sbattere fino ad ottenere un composto liscio e spumoso.

**8 Incorpora il cioccolato sciolto:**

A questo punto, incorpora il cioccolato fondente fuso.

**9 Distribuisci il frosting:**

Distribuisci il frosting sulla torta raffreddata, formando delle piccole onde con l'aiuto di un cucchiaio.

**10 Decora la torta:**

Completa la torta, decorando con le fantasie di zucchero e i cuoricini di cioccolato.

**11 Conserva la torta:**

Conserva l'eventuale torta avanzata in frigorifero, e consumala entro 24 ore.