



## Ingredienti

Impasto: 5 uova, 250gr zucchero, 200gr fecola di patate, 50gr farina 00, una bustina di lievito, un bicchiere di olio di mais, due cucchiari di cacao in polvere, un pizzico di zafferano, crema di nocciole, lamponi. Copertura: Crema di nocciole, pasta di zucchero colorata.

## Procedimento

Mescolare tutti gli ingredienti dell'impasto tranne la crema di nocciole e i lamponi. Versare metà impasto nella tortiera, aggiungere la crema di nocciole in una linea circolare dal centro verso l'esterno e mescolare delicatamente e brevemente. Posizionare i lamponi e ricoprire con l'impasto avanzato. Cuocere in forno a 180 gradi per circa 50 minuti. Quando la torta è fredda, rivestire con la crema di nocciole e creare delle "onde" con una forchetta. Modellare la pasta di zucchero creando i personaggi e appoggiare delicatamente sulla torta.



Riccardo